



# MASTROJANNI

## *Brunello di Montalcino*

2014



*Il bellissimo colore rosso rubino introduce un naso che sfodera un'incredibile progressione di note fruttate mature, cuoio, tabacco, spezie variegata e accenni di sottobosco. Il tutto si ritrova in un palato dinamico e vibrante, stimolato da una piacevole acidità ed una tannicità fitta ed elegante, che si distende in un sapido finale. Le uve provenienti dalle Vigne Loreto e Schiena d'Asino sono state impiegate nella massa della vinificazione del Brunello.*

**Tipologia** DOCG

**Uvaggio** 100% Sangiovese (Brunello)

**Affinamento in botte** 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-33-54 hl.

**Affinamento in Bottiglia** Presso le nostre cantine a partire da 6 mesi.

**Colore** Brillante rosso rubino con riflessi granati.

**Al naso** Intrigante nella sua giovane classicità, risalta note fruttate mature impreziosite da una speziatura variegata.

**In bocca** Si offre con schiettezza con un ingresso intenso che termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

**Abbinamenti** Cacciagione, agnello, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

**Produzione** 39.000 bottiglie.