



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2013



Le buone escursioni termiche dell'annata 2013, unite al ciottolo e al tufo della Vigna Loreto, hanno permesso al Sangiovese autoctono di esprimersi con personalità ed eleganza. Brunello sempre in equilibrio tra forza e raffinatezza, offre al naso un'intrigante successione di note di frutta, spezie dolci e tabacco, che trovano mirabile sintesi in una struttura ampia, ricca e vigorosa.

Tipologia DOCG

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

Affinamento in botte 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-25-33 hl.

Affinamento in Bottiglia 6-8 mesi.

Colore Rosso rubino profondo e brillante.

Al naso Note di frutta rossa matura, impreziosite dall'abbraccio delle spezie orientali e dalla foglia di tabacco fresco.

In bocca Attacco ampio e avvolgente, sostenuto da un tannino potente e maturo, progredisce in un finale setoso ed elegante.

Abbinamenti In buona compagnia, per apprezzare a pieno la sua eleganza.

Produzione 7.000 bottiglie.