



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2011



La Vigna Loreto, con il suo terreno tufaceo esposto ad est, esalta le caratteristiche del Sangiovese autoctono nelle varie annate. La vendemmia 2011 ha evidenziato il rigore e la nobiltà di un grande vitigno in mirabile equilibrio tra potenza e freschezza.

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 deciso, di significativa intensità e trasparenza.

Al naso Note invitanti di spezie orientali si integrano a sentori di fiori e frutta fresca.

In bocca Ingresso potente ma elegante sostenuto dai un tannino setoso, fitto e consistente che chiude con un finale ampio e importante.

Abbinamenti In buona compagnia, per apprezzare a pieno la sua eleganza. Produzione: 6.000 bottiglie.

Produzione 6.000 bottiglie.