



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2010



La Vigna Loreto, con il suo terreno tufaceo esposto ad est, esalta le caratteristiche delle annate. Questa vendemmia ci ha dato un Brunello dalle mille sfaccettature floreali e fruttate su un corpo suadente accompagnato da fresca acidità.

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 8.000 bottiglie.