



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2008



L'esuberanza giovanile delle viti della Vigna Loreto e l'incostanza del settembre del 2008 ci hanno dato un Brunello campione di intensità e di forza, di colore rubino perfetto, di grande florealità al naso e dai tannini robusti dei terreni tufacei.

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, intenso e trasparente.

Al naso Fiori e frutti si accompagnano a spezie fresche.

In bocca Ingresso austero, tannino presente, finale importante.

Abbinamenti Anche in solitario per apprezzare la sua personalità.

Produzione 8.600 bottiglie.