



MASTROJANNI

# Brunello di Montalcino

2007



*Il Loreto è una Vigna di un ettaro e mezzo di tufo scosceso che in questa vendemmia ci ha dato un Brunello con profumi straordinari per freschezza e intensità e con tannini potenti, morbidi e setosi. Il Vigna Loreto è la dimostrazione di come lo straordinario terroir di Castelnuovo dell'Abate sia capace anche di finezza e eleganza uniche.*

**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 intenso, con tenui riflessi granata.

**Al naso** Fiori e frutti si accompagnano a spezie vivaci.

**In bocca** Si apre in bocca immediato e continua nella pienezza finale.

**Abbinamenti** Anche con nulla per apprezzare il Sangiovese nella sua integrità.

**Produzione** 9.000 bottiglie.