



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2015



La nobiltà e purezza del Sangiovese autoctono sono esaltate dal ciottolo e tufo della Vigna Loreto, nella luminosa estate del 2015. Vino estremamente seducente, con le note di frutta e i sentori speziati mirabilmente fusi in un insieme armonico in perfetto equilibrio tra potenza e dolcezza, forza e fragranza.

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 8.000 bottiglie.