



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2016



La Vigna Loreto, il suo ciottolo e tufo esaltano con schiettezza il lato più ricco, potente e seducente del sangiovese. Nel vino si assommano e si fondono mirabilmente la forza e il vigore del vitigno, la polposità e la dolcezza del frutto e l'energia del tannino fitto e maturo che, insieme ad un'acidità croccante e succosa, regala una lunga persistenza e notevole potenzialità di invecchiamento.

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 7.000 bottiglie.