



MASTROJANNI

# Brunello di Montalcino

2017



*Il ciottolo ed il tufo della Vigna Loreto portano alla luce il carattere nobile, potente e unico del Sangiovese di Montalcino. La polposità e la dolcezza del frutto si fondono mirabilmente con l'energia e la forza di un tannino fitto e levigato che, rinvigorito da una acidità viva e succosa, conduce a un finale sapido e di persistente lunghezza.*

**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.