



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2018



Il ciottolo ed il tufo della Vigna Loreto valorizzano il nobile e schietto carattere del Sangiovese di Montalcino. La polpa e la fragranza del frutto arricchite da spezie dolci e sentori di tabacco si fondono con l'energia e la solidità di un tannino compatto che pungolato da una fresca acidità guida ad un finale di straordinaria sapidità e 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.