



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2012



La lunga e generosa estate, senza picchi di temperatura troppo invadenti, traspare dalle fragranze di prugna e piccoli frutti di sottobosco, impreziosite da sentori speziati di erbe officinali secche e note di caffè. Bocca avvolgente e grande eleganza, sono il risultato di tannini maturi e croccanti, che guidano ad un finale sapido e travolgente.

Tipologia DOCG

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

Affinamento in botte 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-33-54 hl.

Affinamento in Bottiglia Presso le nostre cantine a partire da 6 mesi.

Colore Brillante rosso rubino con bagliori porpora, di bella intensità e vivacità.

Al naso Naso intrigante nella sua giovane classicità, risalta di ciliegia visciola fragrante e succosa.

In bocca Ingresso intenso, termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

Abbinamenti Cacciagione, agnello, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

Produzione 30.000 bottiglie.