



# MASTROJANNI

## *Brunello di Montalcino*

2011



*La calda estate si riflette negli aromi di spezie e tabacco fresco con sentori di scorze candite. Una trama tannica fitta e potente conduce ad un finale lungo, avvolgente e setoso.*

**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** Rosso rubino profondo, trasparente, dell'intensità della grande annata.

**Al naso** Un attacco di frutta matura si apre su toni di terra e foglia di tabacco dolce.

**In bocca** Ingresso franco, poi pieno nel centro, finale con intrigante e persistente sapidità.

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

**Produzione** 51.000 bottiglie.