



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2008



Un settembre di grandi escursioni termiche ci ha dato un'uva completa che abbiamo tradotto in un Brunello di grande struttura ricco di terrosità e mineralità, caratteristiche peculiari di Castelnuovo dell'Abate.

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 trasparente ed intenso con leggeri riflessi granati.

Al naso La frutta e la vaniglia si integrano alla foglia di tabacco.

In bocca Ingresso severo, ampio e persistente, pieno nel centro, finale con intrigante sapidità.

Abbinamenti Cacciagione, carni rosse alla griglia e formaggi maturi. Una volta più evoluto con cioccolato amaro.

Produzione 30.000 bottiglie.