MASTRO JANNI

Brunello di Montalcino

Vigna Loreto

2007

Il Loreto è una Vigna di un ettaro e mezzo di tufo scosceso che in questa vendemmia ci ha dato un Brunello con profumi straordinari per freschezza e intensità e con tannini potenti, morbidi e setosi. Il Vigna Loreto è la dimostrazione di come lo straordinario terroir di Castelnuovo dell'Abate sia capace anche di finezza e eleganza uniche.

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 intenso, con tenui riflessi granata.

Al naso Fiori e frutti si accompagnano a spezie vivaci.

In bocca Si apre in bocca immediato e continua nella pienezza finale.

Abbinamenti Anche con nulla per apprezzare il Sangiovese nella sua integrità.

Produzione 9.000 bottiglie.

Mastrojanni Srl 53024 Castelnuovo dell'Abate
Montalcino (Siena) - Italia
P.I. 10089051006 • +39 0577 835681 • info@mastrojanni.com