



# MASTROJANNI

## *Brunello di Montalcino* *Vigna Loreto*

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.