MASTROJANNI

Meraviglia in Castenuovo dell'Abate.

“Qui, noi si fa il vino... e ci sentiamo di dover proteggere questa meraviglia, rimasta intatta per millenni”.

“Here, we make wine... and we feel the need to protect this - meraviglia - which has remained untouched for millennia”.

Francesco Illy

A CASTELNUOVO DELL'ABATE DAL 1975 E IN QUEGLI ANNI AD INIZIARE L'AVVENTURA VITIVINICOLA ERANO VERAMENTE IN POCHI.

IN CASTELNUOVO DELL'ABATE SINCE 1975, AND IN THOSE YEARS THERE WERE ONLY WHO BELIEVED IN THIS WINEMAKING ADVENTURE.

Il tempo sembra raccontare che la meraviglia di questo luogo sta nella sua stessa identità unica. Una bellezza naturale espressa dalla diversità dei suoli, dalle vigne e dalle persone che da sempre hanno contribuito ad una storia nobile e spesso visionaria.

Time seems to tell that the wonder of this place lies in its unique identity. A natural beauty expressed by the diversity of soils, vineyards, and the people who have always contributed to a noble and often visionary history.

MASTROJANNI

A SUD – EST DI MONTALCINO OGGI CI ESTENDIAMO PER 110 ETTARI.

Alle pendici del Monte Amiata un mosaico di suoli complessi e un'alternarsi di altitudini accolgono 41 ettari vitati. Il restante terreno è occupato dal bosco, da piante da frutto e olivi (circa 800) e da un orto.
Dal 2022 la proprietà di Francesco Illy, da sempre sostenitore di questi luoghi, segue i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica favorendo il rispetto dell'ecosistema che ci circonda.

SOUTH-EAST SIDE OF MONTALCINO, TODAY WE EXTEND FOR 110 HECTARES.

On the slopes of Mount Amiata, a mosaic of complex soils and varying altitudes embrace 41 hectares of vineyards. The remaining land is occupied by forests, fruit and olive trees (around 800), and a vegetable garden. Since 2022, the property owned by Francesco Illy, a long-time supporter of this area, who is leading the winery following the principles of organic and biodynamic agriculture and promoting respect for the surrounding ecosystem.

MASTROJANNI

IDENTITÀ E RICERCA

Il nostro intento è esprimere al massimo la personalità del terroir rispettando il nostro DNA prezioso con una continuità di stile. Investiamo in ricerca sia dal punto di vista agricolo che enologico: dall' impianto di nuovi vigneti al restauro delle vecchie vigne, dalle tecnologie per il rispetto della tradizione alla ricerca dell'equilibrio ispirato a quello naturale. In vigna seguiamo un approccio di tipo conservativo. Ascoltiamo il frutto e da qui la scelta di accompagnare l'uva durante la sua evoluzione senza mai forzare la mano.

IDENTITY AND RESEARCH

We aim to fully express the personality of the terroir while honoring our precious DNA with a continuity of style. We invest in research either from the agricultural and oenological perspectives. This includes planting new vineyards and restoring old ones, employing innovative technologies to respect the tradition, and striving for a natural-inspired balance. In the vineyard, we adopt a conservative approach, we listen to the fruit, allowing it to guide our decisions as we shepherd the grape through its maturation without forcing it.

Tino n° 87
HL 35

MASTROJANNI

IL CEMENTO

Nel rispetto della tradizione per la fermentazione e per lo stoccaggio scegliamo vasche di cemento sia grezzo che vetrificato. Ricerchiamo temperature di fermentazione più basse e più uniformi abbinate ad una precisa capacità di estrazione del colore, dei tannini e di struttura in base alla forma dei vasi vinari stessi. I cru vengono, invece, fermentati in tini troncoconici di legno.

THE CONCRETE

Following the tradition, for fermentation and storage, we choose both brushed and vetrificated tanks. We implement control over the vinification process maintaining lower and steadier fermentation temperatures and optimising the accurate extraction of color, tannins, and structure, based on the shape of the tanks. The single vineyard grapes are fermented in wooden vats.

TROJANN

Rosso di Montalcino

Espressione giovane e fresca del Sangiovese dalle vigne più giovani.
Fresh expression of Sangiovese of the younger vineyards.

uvaggio: Sangiovese
denominazione: DOC
vinificazione: le uve, vendemmiate manualmente vengono selezionate al tavolo di cernita, vengono pigiate, diraspate e accolte in vasche di cemento resinato e spazzolato per caduta gravitazionale. Macerazione sulle bucce per almeno 20 giorni.
affinamento: in botti di rovere di Allier e in cemento (da 25hl, 32hl e 54 hl), 5 mesi in bottiglia.
produzione: 50.000 bottiglie.

grape variety: Sangiovese
denomination: DOC
vinification: the grapes, hand-harvested and carefully selected, are gently pressed and transferred into brushed and resinated concrete vats for gravity flow. Maceration: on the skins for a minimum of 20 days
aging: in Allier oak barrels and in concrets vats (25, 32, 54 hl), 5 months in bottle.
production: 50.000 bottles.

Brunello di Montalcino

Valore ed energia grazie all'unione di appezzamenti di vigna dalle diverse esposizioni, altitudini, età.
Value and energy are achieved through the combination of vineyard plots with different exposures, altitudes, and ages.

uvaggio: Sangiovese
denominazione: DOCG
vinificazione: le uve, vendemmiate manualmente vengono selezionate al tavolo di cernita, vengono pigiate, diraspate e accolte in vasche di cemento resinato e spazzolato per caduta gravitazionale. Macerazione: sulle bucce per almeno 30 giorni.
affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Allier, di Slavonia, di Stiria (da 16hl, 33hl e 54 hl), almeno 6 mesi in bottiglia.
produzione: 70.000 bottiglie.

grape variety: Sangiovese
denomination: DOCG
vinification: the grapes, hand-harvested and carefully selected, are gently pressed and transferred into brushed concrete vats for gravity flow. Maceration: on the skins for a minimum of 30 days.
aging: 36 months in Allier, Slavonia, and Styria oak barrel (16-33-54 hl), 6 months in bottle at least.
production: 70.000 bottles.

Brunello di Montalcino Vigna Loreto

I ciottoli ed il tufo di Vigna Loreto valorizzano il nobile e schietto carattere del Sangiovese di Montalcino.

The pebbles and tuff of Vigna Loreto enhance the noble and straightforward character of Montalcino Sangiovese.

uvaggio: Sangiovese

denominazione: DOCG

vinificazione: le uve, vendemmiate manualmente vengono selezionate al tavolo di cernita, vengono pigiate, diraspate e accolte in troncoconici di rovere di Allier per caduta gravitazionale. Macerazione: sulle bucce per almeno 30 giorni.

affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Allier (da 16hl, 25hl e 33 hl), 6 - 8 mesi in bottiglia.

produzione: 8.000 - 9.000 bottiglie.

grape variety: Sangiovese

denomination: DOCG

vinification: the grapes, hand-harvested and carefully selected, are gently pressed, destemmed, and transferred into Vosges oak vessels for gravity. Maceration: on the skins for a minimum of 30 days.

aging: 36 months in Allier oak barrel (16-25-33 hl), 6 - 8 months in bottle.

production: 8.000 - 9.000 bottles.

Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino

Le vecchie viti di Vigna Schiena d'Asino regalano la massima espressione del Sangiovese autoctono, offrono un vino di grandissima personalità, tradizione e eleganza che testimonia uno straordinario potenziale di invecchiamento.

The old vines of Vigna Schiena d'Asino give the utmost expression of native Sangiovese providing a wine with great personality, tradition, and elegance that evidences an extraordinary aging potential.

uvaggio: Sangiovese

denominazione: DOCG

vinificazione: le uve, vendemmiate manualmente vengono selezionate al tavolo di cernita, vengono pigiate, diraspate e accolte in troncoconici di rovere di Vosges per caduta gravitazionale. Macerazione: sulle bucce per almeno 30 giorni.

affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Allier (da 16 hl e 25hl), 12 mesi in bottiglia.

produzione: 5.000 - 6.000 bottiglie.

grape variety: Sangiovese

denomination: DOCG

vinification: the grapes, hand-harvested and carefully selected, are gently pressed, transferred into truncated cone vats (Vosges oak) for gravity. Maceration: on the skins for at leats 30 days.

aging: 42 months in Allier oak barrel (16 hl and 25hl), 12 months in bottle.

production: 5.000 - 6.000 bottles.

Rosso di Montalcino Vigna Palazzetto

Espressione vivace del Sangiovese del Cru Vigna Palazzetto.

Intense expression of Sangiovese of single vineyard Vigna Palazzetto.

uvaggio: Sangiovese

denominazione: DOC

vinificazione: le uve, vendemmiate manualmente vengono selezionate al tavolo di cernita, vengono pigiate, diraspate e accolte in vasche di cemento resinato e spazzolato per caduta gravitazionale. Macerazione: sulle bucce per almeno 30 giorni.

affinamento: 12 mesi in botti di Rovere di Slavonia e di Allier (da 35hl e 16 hl), 5 mesi in bottiglia.

produzione: 3.200 bottiglie in formato magnum.

grape variety: Sangiovese

denomination: DOC

vinification: the grapes, hand-harvested and carefully selected, are gently pressed and transferred into brushed concrete vats for gravity flow. Maceration: on the skins for a minimum of 30 days.

aging: 12 months in Slavonia and Allier oak barrel (35 and 16 hl), 5 months in bottle.

production: 3.200 magnum bottles.

Ciliegiolo

Profondo e fruttato, l'altro vitigno storico di Montalcino.

Deep and fruity, the other historical grape of Montalcino.

uvaggio: Ciliegiolo

denominazione: IGT

vinificazione: le uve, vendemmiate manualmente vengono selezionate al tavolo di cernita, vengono pigiate, diraspate e accolte in vasche di cemento resinato e spazzolato per caduta gravitazionale. Macerazione: sulle bucce per almeno 20 giorni.

affinamento: prevalentemente in cemento, 4 mesi in bottiglia.

produzione: 8.000 bottiglie.

grape variety: Ciliegiolo

denomination: IGT

vinification: the grapes, hand-harvested and carefully selected, are gently pressed and transferred into brushed concrete vats for gravity flow. Maceration: on the skins for a minimum of 20 days.

aging: mainly in concrete vats, 4 months in bottle.

production: 8.000 bottles.

San Pio

Eleganza e longevità dal blend Cabernet Sauvignon e Sangiovese.

Elegance and longevity from the Cabernet Sauvignon and Sangiovese blend.

uvaggio: Sangiovese e Cabernet Sauvignon

denominazione: IGT

vinificazione: le uve, vendemmiate manualmente vengono selezionate al tavolo di cernita, vengono pigiate, diraspate e accolte in vasche di cemento resinato e spazzolato per caduta gravitazionale. Le due varietà vengono vinificate separatamente. Macerazione: sulle bucce per almeno 20 giorni.

affinamento: Cabernet Sauvignon - 18 mesi in tonneau di rovere francese e botti di piccole, Sangiovese - in cemento.

produzione: 16.000 bottiglie.

grape variety: Sangiovese e Cabernet Sauvignon

denomination: IGT

vinification: the grapes, hand-harvested and carefully selected, are gently pressed and transferred into brushed concrete vats for gravity flow. The two varieties are vinified separately. Maceration: on the skins for a minimum of 20 days: Cabernet Sauvignon - 18 months in oak French tonneau and small barrels.

aging: Cabernet Sauvignon 18 months in French oak, tonneau and barrels, Sangiovese concrete vats, 3 months in bottle.

production: 16.000 bottles.

Botrys

Il nostro omaggio alla tradizione.

Our Tribute to the tradition.

uvaggio: Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon Blanc

denominazione: DOC

vinificazione: vendemmia tardiva manuale, una parte dell'uva viene diraspata e in parte pressatura in torchio verticale. La fermentazione alcolica avviene in acciaio inox.

affinamento: 24 mesi in barriques e tonneau, 12 mesi in bottiglia.

produzione: 1.300 bottiglie.

grape variety: Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon Blanc

denomination: IGT

vinification: late manual harvest, a portion of the grapes is destemmed, and another part is gently pressed using a vertical press. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel.

aging: 24 months barriques and tonneau, 12 months in bottle.

production: 1.300 bottles.

MASTROJANNI
Relais

Nel 2011 inizia la ristrutturazione dei Poderi San Pio e Loreto che, un tempo, ospitavano la cantina. Oggi disponiamo di 11 camere completate dal Ristorante e dalla piscina a sfioro. L'eleganza delle antiche mura si fonde ad un design moderno e ad un'atmosfera che regala pace e poesia.
Celebriamo il legame con la bellezza, la cultura e la natura; amiamo lasciarci sorprendere e praticare l'arte della meraviglia.

The renovation of Podere San Pio and Loreto began in 2011, and once housed the winery. Today, we offer 11 rooms completed by the Restaurant and the infinity pool. The elegance of the ancient walls blends with modern design and an atmosphere of peace and poetry.
We celebrate the connection with beauty, culture, and nature, we love to let ourselves be surprised and to practice the art of wonder.

MASTROJANNI

Poderi Loreto e San Pio, Castelnuovo dell'Abate
53024 · Montalcino (Siena) · Italia
info@mastrojanni.com · www.mastrojanni.com