



# MASTROJANNI

## *Brunello di Montalcino*

2010



*Un'estate breve ha visto l'apice in un settembre asciutto, soleggiato e di grandi escursioni termiche che ci hanno dato un Brunello dai tannini nobili e potenti e di grande finezza acida.*

**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** 35.000 bottiglie.