MASTRO JANNI

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.

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