



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2009



Un settembre con basse escursioni termiche e con temperature mediamente elevate ha fatto anticipare la vendemmia donandoci un vino elegante, fruttato, di buon corpo e fresca acidità.

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, trasparente e di bella intensità.

Al naso La frutta importante si fonde con la vaniglia e la foglia di tabacco dolce.

In bocca Ingresso ampio e rotondo, pieno nel centro, finale con lunga, intrigante sapidità.

Abbinamenti Cacciagione, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

Produzione 45.000 bottiglie.