



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2007



Un'annata luminosa, con belle escursioni termiche ci ha dato un'uva che ha avuto i giusti tempi, risorse e condizioni per evolvere verso un equilibrio che abbiamo tradotto in un Brunello di grande spessore, armonia ed eleganza; un vino che è seta.

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 intenso con brillante carminio con leggeri riflessi granati.

Al naso La sottile vaniglia si integra alle spezie foglia di tabacco.

In bocca Ingresso in bocca ampio e persistente fino alla parte superiore, continua con intrigante sapidità.

Abbinamenti Cacciagione, carni rosse alla griglia e formaggi maturi. Una volta più evoluto con cioccolata amara.

Produzione 61.000 bottiglie.