



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2014



Il bellissimo colore rosso rubino introduce un naso che sfodera un'incredibile progressione di note fruttate mature, cuoio, tabacco, spezie variegata e accenni di sottobosco. Il tutto si ritrova in un palato dinamico e vibrante, stimolato da una piacevole acidità ed una tannicità fitta ed elegante, che si distende in un sapido finale. Le uve provenienti dalle Vigne Loreto e Schiena d'Asino sono state impiegate nella massa della vinificazione del Brunello.

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 Brillante rosso rubino con riflessi granati.

Al naso Intrigante nella sua giovane classicità, risalta note fruttate mature impreziosite da una speziatura variegata.

In bocca Si offre con schiettezza con un ingresso intenso che termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

Abbinamenti Cacciagione, agnello, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

Produzione 39.000 bottiglie.