



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2015



Il vino dal colore profondo e intenso, frutto di un'estate generosa, si apre in un sorso ampio e viscerale con accavallarsi di fragranza di prugna e frutti rossi, note di tabacco, sfumate da un soffio di cuoio e cioccolato. In una bocca elegante e avvolgente, il tannino fitto e compatto regala lo slancio per un finale invitante, lungo e sapido.

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 58.000 bottiglie.