



MASTROJANNI



Brunello di Montalcino *Vigna Loreto*

2011

La Vigna Loreto, con il suo terreno tufaceo esposto ad est, esalta le caratteristiche del Sangiovese autoctono nelle varie annate. La vendemmia 2011 ha evidenziato il rigore e la nobiltà di un grande vitigno in mirabile equilibrio tra potenza e freschezza.

Tipologia DOCG

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

Affinamento in botte 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-25-33 hl.

Affinamento in Bottiglia 6-8 mesi.

Colore Rosso rubino deciso, di significativa intensità e trasparenza.

Al naso Note invitanti di spezie orientali si integrano a sentori di fiori e frutta fresca.

In bocca Ingresso potente ma elegante sostenuto dai un tannino setoso, fitto e consistente che chiude con un finale ampio e importante.

Abbinamenti In buona compagnia, per apprezzare a pieno la sua eleganza. Produzione: 6.000 bottiglie.

Produzione 6.000 bottiglie.