



# MASTROJANNI



## *Brunello di Montalcino* *Vigna Loreto*

2008

*L'esuberanza giovanile delle viti della Vigna Loreto e l'incostanza del settembre del 2008 ci hanno dato un Brunello campione di intensità e di forza, di colore rubino perfetto, di grande florealità al naso e dai tannini robusti dei terreni tufacei.*

**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, intenso e trasparente.

**Al naso** Fiori e frutti si accompagnano a spezie fresche.

**In bocca** Ingresso austero, tannino presente, finale importante.

**Abbinamenti** Anche in solitario per apprezzare la sua personalità.

**Produzione** 8.600 bottiglie.