



# MASTROJANNI



## *Brunello di Montalcino* *Vigna Loreto*

2015

*La nobiltà e purezza del Sangiovese autoctono sono esaltate dal ciottolo e tufo della Vigna Loreto, nella luminosa estate del 2015. Vino estremamente seducente, con le note di frutta e i sentori speziati mirabilmente fusi in un insieme armonico in perfetto equilibrio tra potenza e dolcezza, forza e fragranza.*

**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 profondo e brillante.

**Al naso** Note di frutta rossa matura, impreziosite dall'abbraccio delle spezie orientali e dalla foglia di tabacco fresco.

**In bocca** Attacco ampio e avvolgente, sostenuto da un tannino potente e maturo, progredisce in un finale setoso ed elegante.

**Abbinamenti** In buona compagnia, per apprezzare a pieno la sua eleganza.

**Produzione** 8.000 bottiglie.