



MASTROJANNI



Brunello di Montalcino *Vigna Schiena d'Asino*

2012

La luminosità intensa di una lunga e generosa estate, con buone escursioni termiche, permette la perfetta espressione di un tannino maturo ed elegante, presente ma mai aggressivo, che rende tale vino un prodotto di grandissima personalità ed equilibrio, con un'interminabile profondità e persistenza.

Tipologia DOCG

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

Affinamento in botte 42 mesi in botti di rovere di Allier da 16 hl.

Affinamento in Bottiglia 12 mesi.

Colore Rosso intenso, fitto e trasparente.

Al naso Frutta rossa matura e balsamica macchia mediterranea.

In bocca Attacco nobile e austero, pieno e sapido, nato per affrontare il tempo.

Abbinamenti Anche solo, in compagnia.

Produzione 3.500 bottiglie.