



# MASTROJANNI



## *Brunello di Montalcino* *Vigna Schiena d'Asino*

2010

*La grande luce e le fresche notti del settembre 2010 hanno esaltato la nobile austerità che solo le vecchie viti della Schiena d'Asino possono e sanno trasformare in un vino unico per profondità e lunghezza.*

**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** 4.500 bottiglie.