



# MASTROJANNI



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

2007

*Dalle uve della nostra vigna più vecchia l'annata 2007 con i suoi lunghi tempi di maturazione ci ha donato un Brunello che meraviglia per corpo e finezza, per potenza e eleganza.*

**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 rubino molto intenso, con tenui riflessi granata.

**Al naso** La sottile vaniglia si integra alle spezie e alle foglie di tabacco.

**In bocca** Attacco ampio e austero, pieno e sapido, pronto ad affrontare il tempo.

**Abbinamenti** Grandi formaggi stagionati e carni al sugo e brasati. Capretto adulto alla brace.

**Produzione** 5.100 bottiglie.