



MASTROJANNI

Brunello di Montalcino

2016



Il vino dal colore rosso rubino vivo e luminoso, si offre al naso con un ricchissimo bagaglio di note di marasca e prugna polposa e matura impreziosite da tocchi speziati, sfumature terrose e minerali e intriganti note di sottobosco. Al sorso la nobile trama tannica del sangiovese si distende serrata e imponente ma anche vellutata, accompagnata da un'acidità di succosa freschezza che dona eleganza e lunga persistenza.

Tipologia DOCG

Al naso Intrigante nella sua giovane classicità, risalta note fruttate mature impreziosite da una speziatura variegata.

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

In bocca Si offre con schiettezza con un ingresso intenso che termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

Affinamento in botte 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-33-54 hl.

Abbinamenti Cacciagione, agnello, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

Affinamento in Bottiglia Presso le nostre cantine a partire da 6 mesi.

Produzione 70.000 bottiglie.

Colore Brillante rosso rubino con riflessi granati.