

Brunello di Montalcino DOCG - Mastrojanni



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Toscana
- Vitigno: Sangiovese 100%
- Affinamento in botte: 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-33-54 hl
 - Affinamento in bottiglia: Presso le nostre cantine a partire da 6 mesi
- Produzione: 70.000 bottiglie

IL VINO:

- Colore: Brillante rosso rubino con riflessi granati
- Profumo: Intrigante nella sua giovane classicità, risalta note fruttate mature impreziosite da una speziatura variegata
- Gusto: Si offre con schiettezza con un ingresso intenso che termina piacevolmente tannico e sapido al palato.