Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG 2015

Mastrojanni

Il vino Brunello di Montalcino DOCG 2015 della Cantina Mastrojanni è elegante, complesso, senza compromessi. E' vinificato in purezza con uve di Sangiovese. Nasce nel miglior terroir di Montalcino grazie al lavoro e una squadra affiatata che ha saputo, negli anni, creare vini indimenticabili.
Con il Brunello di Montalcino DOCG annata 2015, frutto di un'estate generosa, Mastrojanni ha dato vita a uno dei vini più amati e apprezzati che raggiunge un livello di indubitata eccellenza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Brunello di Montalcino
Denominazione	DOCG
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Castelnuovo dell'Abate
Vitigno	Sangiovese 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Brillante rosso rubino con riflessi granati
Gusto	Si offre con schiettezza con un ingresso intenso che termina piacevolmente tannico e sapido al palato.
Profumo	Intrigante nella sua giovane classicità, risalta note fruttate mature impreziosite da una speziatura variegata.
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni di agnello, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° C

DATI DI PRODUZIONE

Maturazione	36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-33-54 hl
Affinamento	Oltre 6 mesi in bottiglia presso la cantina