



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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