Mastrojanni

BRUNELLO DI MONTALCINO

Il nostro rubino.

Tipologia D.O.C.G. **Uvaggio** 100% Sangiovese (Brunello).

Affinamento Affinamento in botti di rovere Allier di vare dimensioni (ettolitri 15, 33, 54): 3 anni. Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi.

Colore Rosso rubino intenso con riflessi che vanno dal carminio al granato.

Profumo Alla leggera vaniglia si accompagnano spezie e foglia di tabacco. **Sapore e**

Abbinamenti Preludio leggermente acidulo, ampio e persistente in bocca. Stupisce per la sapidità. Si abbina con cacciagione, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

Quantità prodotte 46.000 bottiglie.

