

Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG 2015

Mastrojanni

Il vino Brunello di Montalcino DOCG 2015 della Cantina Mastrojanni è elegante, complesso, senza compromessi. È 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