



MASTRO JANNI

Brunello di Montalcino

Krásna rubínovo červená farba prináša vôňu s krásnymi tónmi zrelého ovocia, kože, tabaku, korenia a zemitosti. Živá a výnimočne vybalancovaná chuť je stimulovaná príjemnou kyslosťou a hustými tanínmi. V pohári odhaľuje ušľachtilé tóny s veľmi lahodnou a dlhou dochuťou. Na výrobu vína Brunello sa použilo hrozno z viníc Vigneto Loreto a Schiena d'Asino.

Typ: DOCG

Hrozno: 100% Sangiovese (Brunello)

Zrenie v sude: 36 mesiacov v sudoch Allier dub s objemom 16-33-54 hl.

Zrenie vo fľaši: v našich pivniciach 6 mesiacov.

Farba: hlboká rubínovo červená s granátovými odrazmi.

Vôňa: zaujímavá mladistvá klasická vôňa, s vyzretými tónmi ovocia, obohatená rôznymi typmi korenia.

Chuť: úprimný a intenzívny vstup, ktorý príjemne končí tanínom a ostrou chuťou na podnebí.

Párovanie s jedlom: zverina, jahňacina, grilované červené mäso a zrelé syry.

Il bellissimo colore rosso rubino introduce un naso che sfodera un'incredibile progressione di note fruttate mature, cuoio, tabacco, spezie variegata e accenni di sottobosco. Il tutto si ritrova in un palato dinamico e vibrante, stimolato da una piacevole acidità ed una tannicità fitta ed elegante, che si distende in un sapido finale. Le uve provenienti dalle Vigne Loreto e Schiena d'Asino sono state impiegate nella massa della vinificazione del Brunello.

Tipologia: DOCG

Uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello)

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.

Colore: Brillante rosso rubino con riflessi granati.

Al naso: Intrigante nella sua giovane classicità, risalta note fruttate mature impreziosite da una speziatura variegata.

In bocca: Si offre con schiettezza con un ingresso intenso che termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

Abbinamenti: Cacciagione, agnello, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

The beautiful ruby red color introduces a nose that unleashes an incredible progression of ripe fruity notes, leather, tobacco, variegated spices and hints of undergrowth, finding a dynamic and vibrant palate stimulated by pleasant acidity and a dense, elegant tannin that extends itself in a final taste. The grapes from the Crus Vigna Loreto and Vigna Schiena d'Asino were used for the vinification of this Brunello.

Type: DOCG

Grape variety: 100% Sangiovese (Brunello)

Barrel aging: 36 months in 16-33-54 hl barrels made of Allier oak.

Bottle aging: In our cellars, for at least 6 months.

Colour: Brilliant Ruby Red with garnet reflections

Nose: Intriguing nose in its young classicity, stands out ripe fruity notes embellished with a variegated spice flavor.

Palate: It offers itself with frankness with an intense entrance that ends pleasantly tannic and savory.

Pair with: Game, lamb, grilled red meats and mature cheeses.

