

http://www.mastrojanni.com/en/etichette/Vigna_Loreto

Brunello Di Montalcino Vigna Loreto

Tipologia: D.O.C.G.

Uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello)

Affinamento in botte: 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-33-54 hl

Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi

Colore: Rosso rubino deciso, intenso e trasparente

Al naso: Fiori e frutti si accompagnano a spezie fresche

In bocca: Ingresso austero, tannino presente, finale importante

Abbinamenti: Anche in solitario per apprezzare la sua personalità

Produzione: 8.600 bottiglie

L'esuberanza giovanile delle viti della Vigna Loreto e l'incostanza del settembre del 2008 ci hanno dato un Brunello campione di intensità e di forza, di colore rubino perfetto, di grande florealità al naso e dai tannini robusti dei terreni tufacei.

Type: D.O.C.G.

Grape variety: 100% Sangiovese (Brunello)

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

Bottle aging: 6-8 months

Colour: Decisive, intense and transparent ruby red

Nose: Fruit and flowers accompanied by fresh spices

Palate: Austere entry and evident tannins, with an important finish

Pairings: Also excellent on its own, in order to appreciate its character

Production: 8.600 bottles

The youthful exuberance of the vines from the Loreto vineyard and fickle September 2008 weather gave us a Brunello that is a paradigm of intensity and power, with a perfect ruby colour, wonderfully floral nose and the robust tannins of tuffaceous soil.



Prova na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.