



Mastrojanni Brunello di Montalcino

Wijndomein
Mastrojanni Castelnuovo

Land
Italië

Streek
Toscane

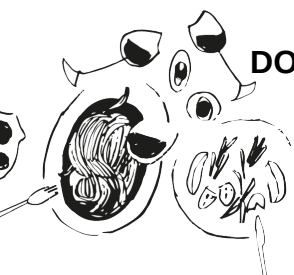
Appellatie
DOCG Brunello di Montalcino

Jaar
2020

Druivensoort
Sangiovese

Karakteristiek
**aardtonen, kersen,
kreupelhout, kruidig,
lange afdronk, pruimen,
robijnrood**

Foodpairing
Gegrild rood vlees



Gerijpt gedurende 36 maanden in eiken vaten van Allier.

Een heldere en levendige robijnrode kleur. Een rijke neus met tonen van kersen en pruimen, versterkt door kruidige accenten, aardse en minerale nuances en intrigerende tonen van kreupelhout. Maar in de neus springt haast de bloedappelsien uit het glas, wauww dit is echt te gek!!! In de mond zijn de edele tannines van de Sangiovese strak en imposant maar ook fluweelachtig, vergezeld van een sappige zuurtegraad en frisheid die elegantie en een lange persistentie geven.

Ideaal bij wild, lamsvlees, gegrild rood vlees en oude kazen.