



Mastrojanni Brunello Montal Vigna Schiena D'Asino

Wijndomein
Mastrojanni Castelnuovo

Land
Italië

Streek
Toscane

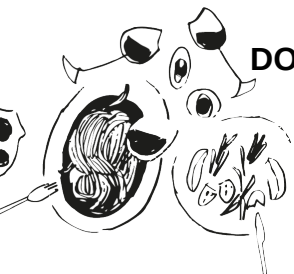
Appellatie
DOCG Brunello di Montalcino

Jaar
2015

Druivensoort
100% Sangiovese

Karakteristiek
**kruiden, pruimen, wilde
bessen**

Foodpairing
Hert



Een legendarische wijn, het kind van de ondernemende en innovatieve initiatieven van de familie Mastrojanni. De wijn wordt uitsluitend geproduceerd in de beste wijnjaren, rijpt 42 maanden in eikenhouten Allier vaten en wordt een jaar lang verfijnd in de fles. Het biedt een sensationele slok in termen van de zuiverheid van het fruit, intens en genuanceerd in de complexiteit van de aroma's, krachtig en energiek, maar ook fijn en nobel van smaak. Het is een Brunello di Montalcino, de Vigna Schiena d'Asino, die afkomstig is van oude Sangiovese wijnstokken, om te komen tot een unieke stijl in termen van diepte, karakter, lengte en elegantie. Kleur: Intens rood. In de neus: rijpe pruimen en bessen met toetsen van mediterrane struikgewas. In de mond: nobele en heerlijke aanzet, compact, strak en hartig, geboren om de tand des tijds te doorstaan.

Lekker bij rundsvlees, lams, wild (hert) en gevogelte.