

# MASTRO JANNI

*È dal 1975 che Mastrojanni scrive storia con i suoi vini, collezionando premi in tutto il mondo.*

E in quegli anni, a iniziare un'avventura vitivinicola a Montalcino, erano veramente in pochi. Oggi, grazie ad un terroir eccezionale e a uomini che in esso hanno creduto per decenni, Mastrojanni è uno dei produttori di Montalcino più rispettati dai conoscitori.



### Nel cuore della terra del brunello

L'Azienda Agricola Mastrojanni sorge a Castelnuovo dell'Abate, all'estremo sud-est del Comune di Montalcino, in provincia di Siena. Un patrimonio artistico e architettonico immerso nello splendore della natura incontaminata e, più di ogni altra cosa, una zona ad altissima vocazione vitivinicola: la patria del Brunello.

Un alternarsi di geologie cangianti: argille vive, millenari detriti di ciottolato, tufi e arenarie.

Una spiccata salinità del terreno e un'escursione termica che bisogna interpretare con cura.

Gli influssi climatici del Monte Amiata, antico vulcano spento, che si staglia all'orizzonte con tutta l'imponenza dei suoi oltre 1700 metri.

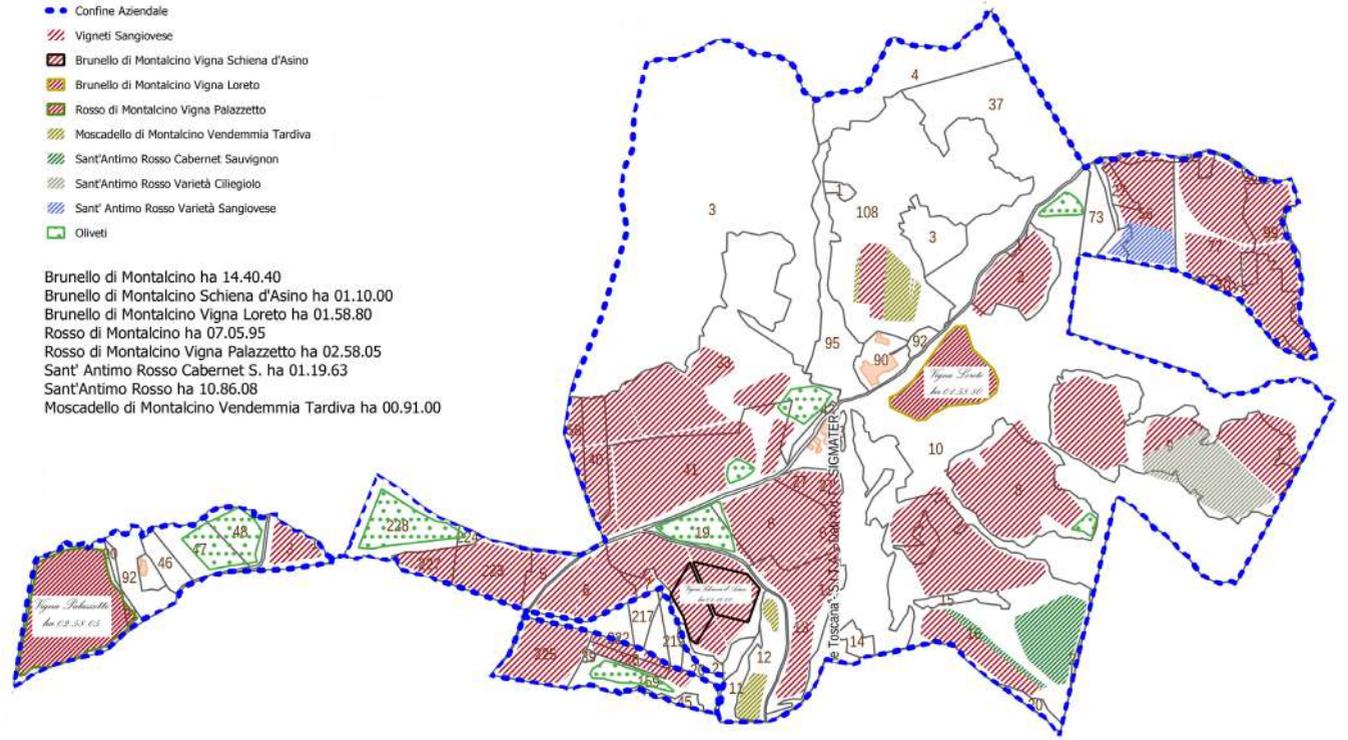
L'azienda si estende su 109 ettari, di cui 40 vitati, 17 dei quali a Brunello, con vigneti di età dagli 8 ai 41 anni.

L'altitudine varia dai 190m ai 410m slm. L'esposizione delle vigne è a sud-est, con ripide più e meno scoscese.



- Confine Aziendale
- ▨ Vigneti Sangiovese
- ▨ Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino
- ▨ Brunello di Montalcino Vigna Loreto
- ▨ Rosso di Montalcino Vigna Palazetto
- ▨ Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva
- ▨ Sant'Antimo Rosso Cabernet Sauvignon
- ▨ Sant'Antimo Rosso Varietà Ciliegolo
- ▨ Sant'Antimo Rosso Varietà Sangiovese
- ▨ Oliveti

Brunello di Montalcino ha 14.40.40  
 Brunello di Montalcino Schiena d'Asino ha 01.10.00  
 Brunello di Montalcino Vigna Loreto ha 01.58.80  
 Rosso di Montalcino ha 07.05.95  
 Rosso di Montalcino Vigna Palazetto ha 02.58.05  
 Sant'Antimo Rosso Cabernet S. ha 01.19.63  
 Sant'Antimo Rosso ha 10.86.08  
 Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva ha 00.91.00



La densità d'impianto varia dai 3.600 ai 5.300 ceppi ad ettaro. Nonostante il disciplinare del Brunello D.O.C.G. imponga un limite di 80 quintali per ettaro, le nostre rese non superano i 50 quintali. I vitigni: su tutti domina il Sangiovese, protagonista assoluto dei vini Mastrojanni.

Lo ritroviamo nel Brunello, nel Rosso e nei cru Loreto e Schiena d'Asino, quest'ultimo prodotto solo nelle annate straordinarie. Con un pizzico di fantasia e divertimento, nasce il nostro IGT San Pio, blend armonico di Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Per finire in dolcezza, il Moscadello di Montalcino vendemmia tardiva Botrys, il nostro nettare dorato, blend di Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon Blanc.





### DISPONIBILITÀ LIMITATA

#### Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino

*Il nostro cru: un ettaro, un vigneto nato con noi.*

tipologia: D.O.C.G.

uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).

affinamento in botte: 42 mesi in botti di rovere di Allier da 16 hl.

affinamento in bottiglia: 12 mesi.

produzione: **DISPONIBILITÀ LIMITATA**

colore: Rosso intenso, fitto e trasparente.

al naso: Prugna matura e frutti di bosco con note di macchia mediterranea.

in bocca: Attacco nobile e austero nella progressione, compatto, serrato e sapido, nato per affrontare il tempo.

abbinamenti: Anche solo, in compagnia.

**CODICE MA7515SA**



### DISPONIBILITÀ LIMITATA

#### Brunello di Montalcino Vigna Loreto

*Il nostro nuovo cru: elegante e complesso.*

tipologia: D.O.C.G.

uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).

affinamento in botte: 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-25-33 hl.

affinamento in bottiglia: 6-8 mesi.

produzione: **DISPONIBILITÀ LIMITATA**

colore: Rosso rubino profondo e brillante.

al naso: Note di frutta rossa matura, impreziosite dall'abbraccio delle spezie orientali e dalla foglia di tabacco fresco.

in bocca: Attacco ampio e avvolgente, sostenuto da un tannino potente e maturo, progredisce in un finale setoso ed elegante.

abbinamenti: In buona compagnia, per apprezzare a pieno la sua eleganza.

**CODICE MA7515VL**





## San Pio

*Il nostro Cabernet di Montalcino*

**tipologia:** I.G.T.

**uvaggio:** 20% Sangiovese, 80% Cabernet Sauvignon.

**affinamento in botte:** 18 mesi in tonneau di rovere francese e botti di piccole dimensioni.

**affinamento in bottiglia:** 6 mesi.

**produzione:** 14.600 bottiglie.

**colore:** Rosso rubino con riflessi violacei.

**al naso:** Frutta fresca con spezie.

**in bocca:** Ampio e persistente con tannini morbidi e profondi al palato.

**abbinamenti:** Carni rosse alla griglia e in umido.

**CODICE MA7517SP**





## Brunello di Montalcino

### *Il nostro rubino*

**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:** Presso le nostre cantine a partire da 6 mesi.

**produzione:** 58.000 bottiglie.

**colore:** Rubino deciso, venato da riflessi di melograno.

**al naso:** Frutta e spezie si rincorrono addolcite dalle note di tabacco.

**in bocca:** Franco e potente, allo stesso tempo forte e pieno, termina con sapida persistenza.

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

**CODICE MA7515B**



## Rosso di Montalcino

### *Il nostro giovane brillante pieno di grazia*

**tipologia:** D.O.C.

**uvaggio:** 100% Sangiovese (Brunello).

**affinamento in botte:** 6-7 mesi in botti di rovere Allier da 54 hl.

**affinamento in bottiglia:** 3 mesi.

**produzione:** 56.400 bottiglie.

**colore:** Rosso rubino intenso, brillante e trasparente.

**al naso:** Naso intrigante nella sua giovane classicità con note di prugna e mora di rovo.

**in bocca:** Ingresso potente supportato da tannini fitti e avvolgenti che accompagnano la lunga persistenza al palato.

**abbinamenti:** A tutto pasto, esalta le carni rosse alla griglia.

**CODICE MA7518R**





## Botrys Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva

### *Il nostro passito*

**uvaggio:** Moscato, Malvasia di Candia, Sauvignon Blanc.

**affinamento in botte:** 24 mesi in tonneau.

**affinamento in bottiglia:** 12 mesi.

**produzione:** 1.333 bottiglie (375 ml).

**colore:** Oro brillante e intenso.

**al naso:** Leggero attacco di moscato con marmellata di albicocca e finale di miele.

**in bocca:** Frutta sciropata e candita: pesca, albicocca, ananas e fico.

**abbinamenti:** Pâté, dolci secchi e formaggi freschi.

**CODICE MA37510BT**



## Grappa riserva

*Distillato di vinacce fresche con alambicchi a vapore indiretto*

**invecchiamento:** 36 mesi in caratelli di legno di rovere

**produzione:** 1.500-2.000 bottiglie

prodotta dalla Distilleria Nannoni

**CODICE MA500GR**