



MASTROJANNI: IL TERRITORIO

L'Azienda Agricola Mastrojanni sorge a Castelnuovo dell'Abate, all'estremo sud-est del Comune di Montalcino, in provincia di Siena. 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. 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, il protagonista indiscutibile 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.



MASTROJANNI

MASTROJANNI



WINE ENTHUSIAST

91_{/100}

Decanter

93_{/100}

Robert Parker

95_{/100}

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA LORETO

DISPONIBILITÀ LIMITATA

- 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.
- Colore: Rosso rubino profondo e brillante.
- Al naso: Note di frutta rossa matura, impregiate 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: MA7519VL
Anno: 2019
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75
In cassa di legno

Magnum: MA1519VL
Anno: 2019
Pz x Cartone: 1
Litri: 1,5
In cassa di legno



WINE ENTHUSIAST

95_{/100}

Decanter

96_{/100}

Robert Parker

97_{/100}

vita e

la guida vini

2022

★★★★

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA SCHIENA D'ASINO

DISPONIBILITÀ LIMITATA

- Uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).
- Affinamento in botte: 42 mesi in botti di rovere di Allier da 16 hl.
- Invecchiamento in bottiglia: 12 mesi.
- 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: MA7518SA
Anno: 2018
In cassa di legno

Codice: MA7519SA
Anno: 2019
In cassa di legno
DISPONIBILITÀ DA
SETTEMBRE

Pz x Cartone: 3
Litri: 0,75



WINEENTHUSIAST
95/100
Robert Parker
94+/100

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

NUOVA ANNATA

- 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: 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: MA7519B
Anno: 2019
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

Magnum: MA1519B
Anno: 2019
Pz x Cartone: 1
Litri: 1,5
Cassa in legno



ROSSO DI MONTALCINO DOCG VIGNA PALAZZETTO MAGNUM

DISPONIBILITÀ LIMITATA

- Uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).
- Affinamento in botte: 10-12 mesi in botti di Rovere di Slavonia e di Allier da 35 e 16 hl.
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi
- Colore: Rosso rubino vivace e brillante.
- Al naso: Presenta un naso ampio con note di frutta rossa matura che si alternano a sfumature speziate.
- In bocca: da una succosa acidità che conduce ad un finale elegante, sapido e persistente.
- Abbinamenti: Tutto pasto, ideale con carni rosse alla griglia.

Codice: MA1520VP
Anno: 2020
Pz x Cartone: 3
Litri: 1,5



ROSSO DI MONTALCINO DOCG

NUOVA ANNATA

- Uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).
- Affinamento in botte: 6-7 mesi in botti di rovere Allier da 54 hl.
- Invecchiamento in bottiglia: 3 mesi.
- 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: MA7522R
Anno: 2022
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



CILIEGIOLO IGT

NUOVA ANNATA

- Uvaggio: 100% Ciliegiole.
- Affinamento in botte: Circa 8 mesi.
- Affinamento in bottiglia: Almeno 4 mesi.
- Colore: Intenso con riflessi violacei quasi impenetrabile.
- Al naso: Di grande intensità che richiama la ciliegia matura accompagnata alla confettura di mirtillo.
- In bocca: Ingresso opulento, morbido con dolci tannini che accompagnano una profondità e una sapidità tipica del vitigno e dei suoli in cui nasce.
- Abbinamenti: Pasta, carni bianche arrosto e taglieri di salumi.

Codice: MA7521CG
Anno: 2021

Codice: MA7520CG
Anno: 2020

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



ROSSO TOSCANA IGT SAN PIO

DA SETTEMBRE

- 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.
- 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: MA7521SP
Anno: 2021

Codice: MA7520SP
Anno: 2020

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



COSTA COLONNE DOC

NUOVA ANNATA

- Uvaggio: Sangiovese per la maggior parte, piccola percentuale di Ciliegiole e Cabernet Sauvignon.
- Affinamento in botte: 12 mesi, in parte in botti di rovere di grandi dimensioni, in parte in vasche di cemento.
- Colore: Rosso rubino luminoso.
- Al naso: Frutta rossa matura con ritorni floreali.
- In bocca: Avvolgente con tannino setoso e vellutato.
- Abbinamenti: Dalla pasta alle carni, si abbina a tutto il pasto.

Codice: MA7522CC
Anno: 2022

Codice: MA7521CC
Anno: 2021

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



MOSCADELLO BOTRYS VENDEMMIA TARDIVA

NUOVA ANNATA

- Uvaggio: Moscato, Malvasia di Candia, Sauvignon Blanc.
- Affinamento in botte: 24 mesi in tonneau.
- Affinamento in bottiglia: 12 mesi.
- 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.

Codice: MA37516BT
Anno: 2016

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,375