



# MASTRO JANNI

ALLE ORIGINI DEL BRUNELLO.

*AT THE ORIGINS OF BRUNELLO.*

È DAL 1975 CHE MASTROJANNI SCRIVE STORIA  
CON I SUOI VINI, COLLEZIONANDO PREMI IN TUTTO IL MONDO.

MASTROJANNI HAS BEEN WRITING HISTORY WITH ITS  
WINES SINCE 1975, COLLECTING AWARDS  
ALL OVER THE WORLD.

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.

*And in those years, only a few entered the wine-making adventure in Montalcino.*

*Today, thanks to an exceptional terroir and men who have believed in it for decades, Mastrojanni has become one of the most respected producers in Montalcino by wine experts.*





VALORIZZAZIONE E BELLEZZA  
AL CENTRO DELLA NOSTRA VISIONE

*VALORIZATION AND BEAUTY  
ENCOMPASSING OUR VISION*





# MASTRO JANNI

---

## 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.

## IN THE HEART OF THE LAND OF BRUNELLO

*The Wine Estate Mastrojanni lies in Castelnuovo dell'Abate, in the south easternmost corner of Montalcino Municipality, in the Province of Siena. An artistic and architectural heritage, surrounded by the majesty of its natural landscapes and, above all, an area particularly suitable for vine cultivation: the homeland of Brunello.*

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



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 96 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.

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.









An aerial photograph of a vineyard estate. In the upper left, a large, multi-story stone house with a red-tiled roof is surrounded by trees. The landscape is dominated by large, green vineyard plots separated by dirt roads. The terrain is hilly, with dense green forests on the upper slopes. The overall scene is a picturesque rural landscape.

MASTROJANNI,  
UN MICROMONDO UNICO

*MASTROJANNI,  
A WORLD APART*



*Intertwining iridescent geologies: clays, millenary cobblestone debris, tuffs and sandstones. The strong salinity of the ground and the temperature range must be carefully understood.*

*The climate is influenced by Mount Amiata, an ancient extinct volcano that stands out against the horizon with its imposing 1700 metres.*

*The estate stretches over 96 hectares, 40 of which for vines, 17 for Brunello, with vineyards from 8 to 41 years old. The height varies from 190m to 410m asl.*

*Vineyards are exposed towards the south-east, with both more and*

*less steep slopes.*

*The average density varies from 3,600 to 5,300 vines per hectare.*

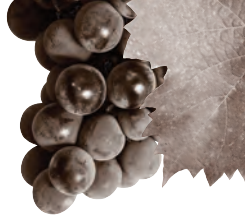
*Despite Brunello D.O.C.G. guidelines set the limit to 8 tons per hectare, our yields are below 5 tons per hectare.*

***Our vine varieties:*** *Sangiovese dominates, it is the absolute protagonist of Mastrojanni wines.*

*We can find it in our Brunello, in our Rosso, in our cru Loreto and in our cru Schiena d'Asino; the latter produced only in extraordinary vintages.*

*With a pinch of imagination and fun, We create our "Supertuscan" IGT San Pio, a harmonious blend*

*of Cabernet Sauvignon and Sangiovese. To conclude with a sweet ending, our Moscadello of Montalcino late harvest Botrys, our golden nectar, a blend of Muscat, Malvasia di Candia and Sauvignon Blanc.*







SAPIENZA, COERENZA  
E TRADIZIONE

*KNOWLEDGE, COHERENCE  
AND TRADITION*

Spiccata identità, coerenza e costanza qualitativa.

Sono i valori che Mastrojanni ha saputo creare e coltivare negli anni e che hanno permesso all'azienda di distinguersi con un profilo originale e di qualità tra gli oltre 200 produttori associati al Consorzio del vino Brunello di Montalcino.

Valori che sono il frutto di un'appassionata, orgogliosa e rispettosa interpretazione della natura, della vocazione e della storia del territorio.

Come vuole la tradizione dei padri contadini, il vino Mastrojanni

nasce rigorosamente in vigna, aspettando pazientemente il momento giusto per la raccolta dell'uva.

Nessuna trasformazione in cantina, dove anche la vinificazione e l'invecchiamento avvengono tradizionalmente in botti grandi: niente barrique, saltuariamente tonneau (da HI 7,5).

E il coraggio di prendere decisioni difficili, perché credere fedelmente in ciò che la vigna dà, significa anche credere in quello che non può dare: se l'annata è carente, il Brunello di Mastrojanni non esce.

È successo nel 1992 e nel 2002.

*A strong identity, coherence and constancy in quality. These are the values that Mastrojanni has created and cultivated over the years and which enabled the company to stand out among over 200 wine producers of the Consortium of Brunello of Montalcino wine, with its original and high-quality profile. These values are the result of a passionate, proud and respectful interpretation of nature, tradition and history of the territory. According to our farmer fathers' tradition, Mastrojanni wine is rigorously born in our vineyards, waiting patiently for the right*

*moment to harvest.*

*No transformation in our cellar, traditional winemaking and aging in big barrels: no barriques, seldom tonneaux (from HI 7.5).*

*We bravely make difficult decisions, because we firmly believe in what our vineyard yields, and this means we must also believe in what it cannot yield: if the vintage is poor, the Brunello of Mastrojanni will not be produced. This happened both in 1992 and in 2002.*



Tino n° 87  
HL 35

## LA SCELTA DELLE VASCHE IN CEMENTO

Continua la filosofia di Mastrojanni di lavorare con vasche in cemento, sia per la fermentazione che lo stoccaggio. La scelta di utilizzare una combinazione di vasi vinari vetrificati e, per la maggior parte in cemento spazzolato è dettata dalla volontà di rispettare le antiche tradizioni (Vetrificate: 1.601 HI Spazzolate: 1.882 HI).

Il concetto è di avere un ulteriore controllo della vinificazione con temperature di fermentazione più basse e più uniformi abbinato ad una precisa capacità di estrazione del colore, tannini e struttura in base alla forma dei vasi vinari stessi. Inoltre, sui contenitori in cemento spazzolato, durante la fermentazione avvengono dei processi di micro-ossigenazione, responsabili dell'equilibrio tannico-acido dei Sangiovesi di Mastrojanni. Le vasche in cemento vetrificato, di natura più riduttiva, vengono invece utilizzate specificamente per uve con maggiore struttura e maturazioni più avanzate. Fondamentale, in tutto ciò, per la filosofia Mastrojanni, è l'opera dell'uomo.

La capacità della cantina è di 3.588 HI (capacità uve 2.800 q.li)





## CHOOSING CONCRETE TANKS

*Mastrojanni is still highly interested in making use of concrete tanks for the fermentation and the storage of wine. The choice of using a mix of glazed tanks, which are mostly made of brushed concrete, ties back to the desire to preserve the old traditions (Glazed concrete tanks: 1,601 hl; brushed concrete tanks: 1,882 hl). The aim is to implement control over the vinification process, maintaining lower and steadier fermentation temperatures, and optimising the accurate extraction of colour, tannins and structure, based on the shape of the tanks. During fermentation, brushed concrete tanks are also subject to micro-oxygenation processes, which are responsible for the acidic and tannic balance of Mastrojanni's Sangiovese wines. The glazed concrete tanks, with a more reductive nature, are specifically used for grapes with a greater structure and advanced stages of ripening. According to Mastrojanni's philosophy, the work of man plays a fundamental role in the whole process. The cellar capacity is of 3,588 hl (grape capacity: 280 tons)*



VASCA 10  
HL 184









Botte n° 51  
HL 16  
D.O.M. S.E.L. MONT, 2011

Botte n° 33  
HL 33





## UN RELAIS IMMERSO NEI VIGNETI

Mastrojanni Relais è l'ultimo investimento del gruppo Illy a Montalcino. Sorge nel punto più alto e panoramico della tenuta dove si trovano i poderi San Pio e Loreto. Un luogo pieno di storia, qui nel medioevo sorgeva un piccolo insediamento fortificato a protezione delle vie di comunicazione più importanti, la via Francigena e la via dei papi. Quest'ultima, collegava Bagno Vignoni con l'Abbazia di Sant'Antimo attraversando il Fiume Orcia.

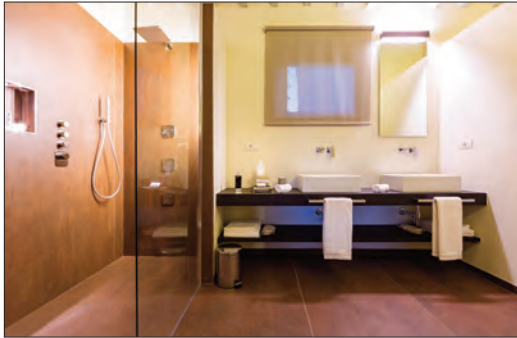
Le mura fortificate in pietra sono ancora ben visibili e creano un'atmosfera unica. L'intera struttura è stata sapientemente ristrutturata con la supervisione di Andrea Machetti, gli ambienti sono accoglienti, eleganti e ricercati nel design ma essenziali e funzionali.

La struttura dispone di 6 camere, 5 suite e una meravigliosa piscina panoramica sulla val d'Orcia

## A RELAIS SURROUNDED BY VINEYARDS

*Mastrojanni Relais is Illy Group's latest investment in Montalcino. The resort is located at the top of the estate, in proximity to the Poderi San Pio and Loreto, and offers an excellent panoramic view. The site is rich in history; here, in the Middle Ages, stood a small fortified settlement which protected the main lines of communication, the Via Francigena and the Via dei Papi [the Popes' Way]. The latter, passing through the Orcia river, served as a connection between Bagno Vignoni and the Abbey of Sant'Antimo. The fortified stone walls are still clearly visible and create a unique atmosphere. The whole structure has been skilfully restored under the supervision of Andrea Machetti, and the rooms are cosy, elegant and with a refined design, yet essential and functional. The resort comprises 6 rooms, 5 suites and a wonderful swimming pool with view on the Val d'Orcia.*









STRO JANNI

# BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SCHIENA D'ASINO

IL NOSTRO CRU: UN ETTARO, UN VIGNETO NATO CON NOI.

*ONE HECTARE, A VINEYARD GROWN WITH US: OUR CRU.*



**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:** 5.000 bottiglie.

**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.

**TYPE:** D.O.C.G.

**GRAPE VARIETY:** 100% Sangiovese (Brunello).

**BARREL AGING:**  
42 months in Allier oak barrels of 16 hl

**BOTTLE AGING:** 12 months.

**PRODUCTION:** 5.000 bottles.

**COLOUR:** Deep red, thick and clear.

**NOSE:** Ripe plum and hints of balsamic Mediterranean scrub.

**PALATE:** A noble and austere opening, full and savoury, compact and tight as born to stand the test of time.

**PAIR WITH:** Even just in good company.

# BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA LORETO\*

## IL NOSTRO NUOVO CRU: ELEGANTE E COMPLESSO.

### *ELEGANT AND COMPLEX: OUR NEW CRU.*



**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:** 7.000 bottiglie\*.

**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.

**TYPE:** D.O.C.G.

**GRAPE VARIETY:** 100% Sangiovese (Brunello).

**BARREL AGING:**

36 months in Allier oak barrels of 16-25-33 hl.

**BOTTLE AGING:** 6-8 months.

**PRODUCTION:** 7.000 bottles\*.

**COLOUR:** Bright and deep ruby red

**NOSE:** The oriental spices and the fresh tobacco leaves enhance its ripe red fruit notes.

**PALATE:** Broad and enveloping entry, supported by a potent and ripe tannin, to conclude with a silky and elegant ending.

**PAIR WITH:** With good company, to fully appreciate its elegance.

\* Fine stock - Sold out



# BRUNELLO DI MONTALCINO

## IL NOSTRO RUBINO - *OUR RUBY*



**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:** 39.000 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.

**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:**  
For a minimum of 6 months in our cellars.

**PRODUCTION:** 39.000 bottles.

**COLOUR:** Bright ruby, tinged with some pomegranate hues.

**NOSE:** Fruits and spices run after each other in a sweet conjunction conveyed by tobacco notes.

**PALATE:** Frank and potent, at the same time strong and full-bodied, it ends with a lingering sapidity.

**PAIR WITH:** Game, lamb, grilled red meats and mature cheeses.

# ROSSO DI MONTALCINO

IL NOSTRO GIOVANE BRILLANTE PIENO DI GRAZIA  
*OUR GRACEFUL BRILLIANT YOUNG*



**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:** 39.000 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.

**TYPE:** D.O.C.

**GRAPE VARIETY:** 100% Sangiovese (Brunello).

**BARREL AGING:**

6-7 months in Allier oak barrels of 54 hl.

**BOTTLE AGING:** 3 months.

**PRODUCTION:** 39.000 bottles.

**COLOUR:** Bright ruby red, nicely pale and vivacious.

**NOSE:** Characterised by an intriguing youthful classicism, featuring fragrant and juicy sour cherry.

**PALATE:** An intense entry with a pleasantly tannic and savoury ending on the palate.

**PAIR WITH:** With all courses of a meal, the perfect enhancement for grilled red meats.

## SAN PIO

### IL NOSTRO CABERNET DI MONTALCINO – *OUR CABERNET FROM 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:** 15.000 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.

**TYPE:** I.G.T.

**GRAPE VARIETY:** 20% Sangiovese,  
80% Cabernet Sauvignon.

**BARREL AGING:** 18 months in French  
oak tonneau and small barrels.

**BOTTLE AGING:** 6 months.

**PRODUCTION:** 15.000 bottles.

**COLOUR:** Deep ruby red.

**NOSE:** Mix of fresh fruit with spices.

**PALATE:** Broad and persistent with smooth tannins.

**PAIR WITH:** Grilled and stewed red meat.



# BOTRYS MOSCADELLO DI MONTALCINO VENDEMMIA TARDIVA

## IL NOSTRO PASSITO - *OUR PASSITO*



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

**AFFINAMENTO IN BOTTE:**  
24 mesi in barriques e tonneau.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 12 mesi.

**PRODUZIONE:** 1.300 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 sciroppata e candita:  
pesca, albicocca, ananas e fico.

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

**GRAPE VARIETY:** Muscat,  
Malvasia di Candia, Sauvignon Blanc.

**BARREL AGING:**  
24 months in barriques and tonneau.

**BOTTLE AGING:** 12 months.

**PRODUCTION:** 1.300 bottles (375 ml).

**COLOUR:** Deep, bright gold.

**NOSE:** Light Muscat notes with apricot jam  
and honey finish.

**PALATE:** Syruped and candied fruits:  
peach, apricot, pineapple and fig.

**PAIR:** With pâté, dry cakes and fresh cheeses.



MASTRO JANNI  
Rosso di Montalcino  
2017

MASTRO JANNI  
Brunello di Montalcino  
2014

MASTRO JANNI  
Brunello di Montalcino  
2014

MASTRO JANNI  
Brunello di Montalcino  
Vigna Lente  
2013

MASTRO JANNI  
Brunello di Montalcino  
2014

MASTRO JANNI  
Brunello di Montalcino  
Vigna Schiena d'Asino  
2013

MASTRO JANNI  
San Pio  
2016

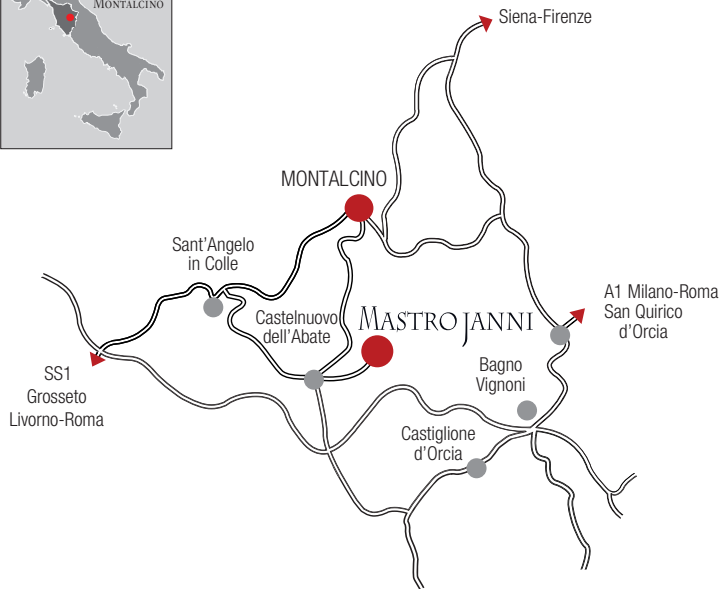
MASTRO JANNI  
Bolny  
2008

MASTRO JANNI  
Bolny  
2008





DOVE SIAMO  
*WHERE WE ARE*



AZIENDA AGRICOLA  
*WINE ESTATE*

# MASTROJANNI

Poderi Loreto e San Pio

53024 Castelnuovo dell'Abate, Montalcino (Siena) - Italia

Tel. +39 0577 835681 Fax. +39 0577 835505

[info@mastrojanni.com](mailto:info@mastrojanni.com)



MASTRO JANNI

[www.mastrojanni.com](http://www.mastrojanni.com)