DOMORI

COLLEZIONE 2023

Domori presenta:

MASTRO JANNI

TERRITORIO

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. 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

WINE ENTHUSIAST
91/100

Decanter
93/100

Robert Parker
95/100

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA LORETO

- 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, 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: MA7518VL
Anno: 2018
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75
In cassa di legno

Magnum: MA1518VL
Anno: 2018
Pz x Cartone: 1
Litri: 1,5
In cassa di legno

DISPONIBILITÀ LIMITATA

WINE ENTHUSIAST
95/100

Decanter
96/100

Robert Parker
97/100

vitae
la guida vini
2022

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA SCHIENA D'ASINO

- 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: MA7516SA
Anno: 2016
In cassa di legno

Codice: MA7518SA
Anno: 2018
In cassa di legno
DISPONIBILITÀ DA SETTEMBRE

Pz x Cartone: 3
Litri: 0,75

WINE ENTHUSIAST
95/100

94+/100

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

- 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: MA7518B
Anno: 2018
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

Magnum: MA1518B
Anno: 2018
Pz x Cartone: 1
Litri: 1,5
Cassa in legno

DISPONIBILITÀ LIMITATA

ROSSO DI MONTALCINO DOCG VIGNA PALAZZETTO MAGNUM

- 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
Cassa in legno

ROSSO DI MONTALCINO DOCG

- 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: MA7521R
Anno: 2021
Pz x Cartone: 6
Litri: 0.75

91/100

CILIEGIOLO IGT

- Uvaggio: 100% Ciliegiolo.
- 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: MA7519CG
Anno: 2019

Codice: MA7520CG
Anno: 2020

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

DA SETTEMBRE

ROSSO TOSCANA IGT SAN PIO

- 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: MA7519SP
Anno: 2019

Codice: MA7520SP
Anno: 2020

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

COSTA COLONNE DOC

- Uvaggio: Sangiovese per la maggior parte, piccola percentuale di Ciliegiolo 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: MA7521CC
Anno: 2021
Pz x Cartone: 12
Litri: 0,75

MOSCADELLO BOTRYS VENDEMMIA TARDIVA

- 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 sciroppata e candita, pesca, albicocca, ananas e fico.

Codice: MA37515BT Anno: 2015
Pz x Cartone: 6 Litri: 0,375

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO 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 Litri: 0,5
Pz x Cartone: 6

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Ottenuto mediante procedimento di spremitura a freddo.
- Colore: verde smeraldo.
- Al naso: erba tagliata, foglie di olivo, odore di frantoio.
- In bocca: correggiolo, moraiolo, leccino, frantoio, olivastra seggianese.

Codice: MA500OL Litri: 0,5
Pz x Cartone: 6

Domori S.p.A - Via Pinerolo 72/74 10060 None (TO) Italia

www.domori.com

@domorichoc @domori Domori web tv