

Brunello di Montalcino

TIPOLOGIA: D.O.C.G.

ANNATA: 2014

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: Rosso rubino, trasparente e di bella intensità.

AL NASO: La frutta importante si fonde con la vaniglia e la foglia di tabacco dolce.

IN BOCCA: Ingresso ampio e rotondo, pieno nel centro, finale con lunga, intrigante sapidità.

ABBINAMENTI: Cacciagione, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

PRODUZIONE: 39.000 bottiglie.

Un settembre con basse escursioni termiche e con temperature mediamente elevate ha fatto anticipare la vendemmia donandoci un vino elegante, fruttato, di buon corpo e fresca acidità.

TYPE: D.O.C.G.

VINTAGE: 2014

GRAPE VARIETY: 100% Sangiovese (Brunello).

BARREL AGING: 36 months in Allier oak barrels of 16-33-54 hl.

BOTTLE AGING: For a minimum of six months in our cellars.

COLOUR: Clear and intense ruby red.

NOSE: Evident fruit blends with vanilla and sweet leaf tobacco.

PALATE: Full and round entry, generous mid-palate and a persistent and intriguingly tangy finish.

PAIR WITH: Game, grilled red meats and mature cheese.

PRODUCTION: 39.000 bottles.

A September with slight temperature swings and high average temperatures brought the grape harvest forward, giving us an elegant, fruity wine with good body and fresh acidity.



MASTRO JANNI

Podere Loreto e San Pio 53020 - Castelnuovo dell'Abate - Montalcino

Telefono + 39 0577 835681 - Fax + 39 0577 835505 - www.mastrojanni.com

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com



MASTRO JANNI

Costa Colonne

2019



Type DOC

Grape variety Mainly Sangiovese, small percentage of Ciliegliolo and Cabernet Sauvignon.

Barrel aging 12 months, part in large oak barrels, part in concrete tanks.

Colour Bright ruby red color.

Nose Ripe red fruits with floral reminds.

Palate Soft and silky with velvety tannins.

Pair with From pasta to meats, well paired with the entire meal.

Production 19.000 bottles.

Mastrojanni Srl 53024 Castelnuovo dell'Abate
Montalcino (Siena) - Italia

P.I. 10089051006 • +39 0577 835681 • info@mastrojanni.com

1 / 1

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com

Rosso di Montalcino

TIPOLOGIA: D.O.C.

ANNATA: 2020

UVAGGIO: 100% Sangiovese (Brunello)

AFFINAMENTO IN BOTTE: 6-7 mesi in botti di rovere di Allier da 54 hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi.

COLORE: Rosso rubino con nuance porpora, di grande intensità e vivacità.

AL NASO: Prugna con ciliegia matura, divertente con la sua giovane fragranza.

IN BOCCA: Ingresso intenso e pieno termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

ABBINAMENTI: A tutto pasto, esalta carni rosse alla griglia.

PRODUZIONE: 34.000 bottiglie.

Frutti rossi, ciliegie e prugne al naso, con un attacco frontale tannico con un finale molto lungo, persistente e sapido. Un Rosso di Montalcino brunelleggiante, con un radioso, lungo futuro.



TYPE: D.O.C.

VINTAGE: 2020

GRAPE VARIETY: 100% Sangiovese (Brunello)

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

BOTTLE AGING: 3 months.

COLOUR: Very intense and lively ruby red with a purple nuance.

NOSE: Ripe cherry and plum, delightful with its young fragrance.

PALATE: Intense and full entry ending with a pleasantly tannic and tangy finish.

PAIR WITH: All courses of a meal, particularly grilled red meats.

PRODUCTION: 34.000 bottles.

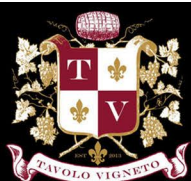
Red fruit, cherries and plums in the nose, with a tannic entry and a very long, persistent and tangy finish. A Rosso di Montalcino with a clear Brunello style and a radiantly long future.



MASTRO JANNI

Poderi Loreto e San Pio 53020 - Castelnuovo dell'Abate - Montalcino
Telefono + 39 0577 835681 - Fax + 39 0577 835505 - www.mastrojanni.com

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com



MASTRO JANNI

San Pio

2017



Type IGT

Grape variety 20% Sangiovese 80% Cabernet Sauvignon.

Barrel aging Barrel aging: 18 months in French oak tonneau and small barrels.

Bottle aging 6 months.

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.

Production 14.600 bottles.

Mastrojanni Srl 53024 Castelnuovo dell'Abate
Montalcino (Siena) - Italia

P.I. 10089051006 • +39 0577 835681 • info@mastrojanni.com

1 / 1

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com

Brunello di Montalcino

Vigna Schiena d'Asino

TIPOLOGIA: DOCG

ANNATA: 2008

UVAGGIO: 100% Sangiovese (Brunello)

AFFINAMENTO IN BOTTE: 42 mesi in botti di rovere di Allier da 16 hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi.

COLORE: Rosso peculiare, fitto e trasparente.

AL NASO: Frutti di macchia accompagnati a spezie fresche e foglie di tabacco essiccato.

IN BOCCA: Attacco ampio e austero, pieno e sapido, pronto ad affrontare il tempo.

ABBINAMENTI: Anche solo, in compagnia.

PRODUZIONE: 5.400 bottiglie.

La maturità dei 30 anni delle viti della Schiena d'Asino ha preso a piene mani il meglio dell'alternanza di caldo e freddo per donarci un Brunello che affascina con un tannino unico, connubio di forza della terra e fresca acidità.



TYPE: DOCG

VINTAGE: 2008

GRAPE VARIETY: 100% Sangiovese (Brunello)

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

BOTTLE AGING: 12 months.

COLOUR: Distinctive red, dense and transparent.

NOSE: Wild berries accompanied by fresh spices and dried leaf tobacco.

PALATE: Full and austere entry, generous and tangy, and ready to face the passage of time.

PAIRINGS: Also excellent on its own, enjoyed with friends.

PRODUCTION: 5.400 bottles.

The maturity of the vines of Schiena d'Asino – 30 years old – took full advantage of the alternation between hot and cold to give us an intriguing Brunello with unique tannins, uniting great earthiness with fresh acidity.



MASTROJANNI

Poderi Loreto e San Pio 53020 - Castelnuovo dell'Abate - Montalcino
Telefono + 39 0577 835681 - Fax + 39 0577 835505 - www.mastrojanni.com

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com

Brunello di Montalcino

Vigna Loreto

TIPOLOGIA: D.O.C.G.

ANNATA: 2011

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.

PRODUZIONE: 4.800 bottiglie.

Il terreno di ciottolo e tufo della vigna Loreto, che guarda il nascere del sole, esalta le qualità del Sangiovese autoctono. La stagione estiva 2012, lunga e calda, ma equilibrata, ha consentito una maturazione ideale per questo grande vitigno, dando un vino di mirabile eleganza e personalità, armonico e con un perfetto equilibrio tra la potenza e la freschezza, la forza e la vivacità.

TYPE: D.O.C.G.

VINTAGE: 2011

GRAPE VARIETY: 100% Sangiovese (Brunello)

BARREL AGING: 36 months in 16-25-33 hl barrels made of Allier oak.

BOTTLE AGING: 6-8 months.

COLOUR: Bright and deep ruby red.

NOSE: The oriental spices and the fresh tobacco leave 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.

PRODUCTION: 4.800 bottles.

The land rich in pebble and tuff, that distinguishes Loreto vineyard, stares at the Sun rising and emphasizes the qualities of the autochthonous Sangiovese. In 2012, summer was long and hot, but well balanced, and this allowed the ideal maturation of this great vineyard. The final result is a wine provided with a worthy elegance and personality, harmonious and characterized by the perfect harmony between its strength and its freshness, its force and its vivacity.



MASTROJANNI

Podere Loreto e San Pio 53020 - Castelnuovo dell'Abate - Montalcino
Telefono + 39 0577 835681 - Fax + 39 0577 835505 - www.mastrojanni.com

IMPORTED BY



Tavolo Vigneto

Importers of Fine European Products
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123
(855) 466-1052 - tavolovigneto.com