



MASTROJANNI

Rosso di Montalcino

2018



Il colore rubino intenso e brillante anticipa un naso ampio e ricco, dominato da note decise di frutti rossi maturi e impreziosito da suggestioni balsamiche e speziate. Il sorso generoso e avvolgente conduce, con una trama tannica fitta e compatta, ad un finale piacevolmente persistente con fragranti ritorni fruttati

Tipologia DOC

Al naso Naso intrigante nella sua giovane classicità con note di prugna e mora di rovo.

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

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

Affinamento in botte 6 -7 mesi in botti di rovere di Allier da 54 hl.

Abbinamenti A tutto pasto, esalta le carni rosse alla griglia.

Affinamento in Bottiglia 3 mesi.

Produzione 56.400 bottiglie.

Colore Rosso rubino intenso, brillante e trasparente.