MASTRO JANNI

San Pio

2015

Tipologia IGT

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 intenso.

Al naso In gioventù vario di frutta fresca e confettura con ricordi di vaniglia, diviene poi profondo ed etereo.

In bocca Ampio e persistente con tannini morbidi.

Abbinamenti Carni rosse alla griglia e in umido.

Produzione 14.000 bottiglie.

Mastrojanni Srl 53024 Castelnuovo dell'Abate
Montalcino (Siena) - Italia
P.I. 10089051006 • +39 0577 835681 • info@mastrojanni.com