MASTRO JANNI

San Pio

2018

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 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.

Produzione 16.000 bottiglie.

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