



# MASTROJANNI

## *Rosso di Montalcino*

2013



*Un carattere inaspettatamente unico nella frutta e negli austeri tannini presagi di un lungo invecchiamento da quasi Brunello. Sì, è stata una stagione fresca ma che ha contribuito a caratterizzare il Sangiovese in una delle sue espressioni più antiche.*

**Tipologia** DOC

**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** Brillante rosso rubino con bagliori porpora, di bella intensità e vivacità.

**Al naso** Ingresso intenso, termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

**In bocca** Ingresso intenso, termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

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

**Produzione** 34.000 bottiglie.