



MASTROJANNI

Rosso di Montalcino

2011



Il rubino trasparente e brillante denota una vendemmia condotta in maniera esemplare con il risultato di conferire eleganza e rotondità. Un attacco divertente e vivace al palato fa del nostro Rosso 2011 un pregevole vino anche da invecchiamento.

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 Rosso rubino intenso, vivace e trasparente.

Al naso Fresco di prugna matura, divertente con la sua dolce fragranza.

In bocca Ingresso avvolgente e termina rotondo e sincero al palato.

Abbinamenti Da tutto pasto compreso pesce in salsa di pomodoro.

Produzione 34.000 bottiglie.