



MASTROJANNI

Rosso di Montalcino

2010



Abbiamo portato in cantina il nostro sangiovese alla fine di ottobre con bucce e maturazione perfetta per avere un Rosso di Montalcino che rispecchi la freschezza dell'annata.

Tipologia DOC

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

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

Affinamento in Bottiglia 3 mesi.

Colore Rosso rubino intenso, brillante, trasparente.

Al naso Di frutti rossi freschi e bacche mature di arbusti mediterranei.

In bocca Ingresso avvolgente e duraturo fino alla fine del palato accompagnato da sapidità e frutta.

Abbinamenti Bene se bevuto da solo. Accompagna salumi e tutti i piatti di carne sia rossa che bianca.

Produzione 34.000 bottiglie.