



# MASTROJANNI

## *Rosso di Montalcino*

2017



*Si presenta con un colore rosso rubino profondo e un naso dominato da toni fruttati rinfrescato da suggestioni floreali di viola appassita e da un sottile soffio balsamico. Al sorso è ricco e compatto con tannini nobili che riempiono il palato con notevole fittezza e solidità.*

**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, brillante e trasparente.

**Al naso** Naso intrigante nella sua giovane classicità con note di prugna e mora di rovo.

**In bocca** Ingresso potente supportato da tannini fitti e avvolgenti che accompagnano la lunga persistenza al palato.

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

**Produzione** 39.000 bottiglie.