



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.