



MASTROJANNI

Rosso di Montalcino

2019



Il colore rosso rubino luminoso e brillante fa da preludio ad un aroma di ampio respiro con superbo bagaglio di note fruttate mature arricchite da tocchi speziati ed eleganti sfumature balsamiche. Al palato la succosa maturità del frutto è rinvigorita da una acidità in fragrante evidenza che insieme al tannino pieno, maturo e rotondo regala un finale sapido ed elegante, di lunga e minerale persistenza.

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 luminoso e brillante.

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

In bocca Sorso pieno e avvolgente sostenuto da tannini fitti e rotondi che guidano ad un finale sapido e persistente.

Abbinamenti A tutto pasto, esalta primi piatti succosi e le carni rosse alla griglia.

Produzione 50.000 bottiglie.