



MASTROJANNI

Rosso di Montalcino

2021



Il colore rubino e brillante introduce un aroma ampio e articolato, nel quale le note fruttate di marasca e prugne mature sono impreziosite da ricche fragranze speziate e da delicati richiami balsamici. Al palato si offre subito con ingresso avvolgente e rotondo, con una fitta e serrata trama tannica che, aiutata da una succosa e fresca acidità, si distende e si allarga fino ad un finale sapido e piacevolmente lungo.

Tipologia DOC

Al naso Note di marasca e prugne mature con fragranze speziate e balsamiche.

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

In bocca Tannini fitti e maturi aiutati da una fresca acidità che conducono a un finale sapido e persistente.

Affinamento 5 mesi in botti di rovere di Allier da 54 hl e 4 mesi in cemento.

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

Affinamento in Bottiglia 5 mesi.

Produzione 40.000 bottiglie.

Colore Rosso rubino intenso.