



# MASTROJANNI

## *San Pio*

---

2015

---



**Tipologia** IGT

**Uvaggio** 20% Sangiovese 80% Cabernet Sauvignon.

**Affinamento in botte** 18 mesi in tonneau di rovere francese e botti di piccole dimensioni.

**Affinamento in Bottiglia** 6 mesi.

**Colore** Rosso rubino intenso.

**Al naso** In gioventù vario di frutta fresca e confettura con ricordi di vaniglia, diviene poi profondo ed etereo.

**In bocca** Ampio e persistente con tannini morbidi.

**Abbinamenti** Carni rosse alla griglia e in umido.

**Produzione** 14.000 bottiglie.