



MASTROJANNI

San Pio

2013



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 Aroma ricco, un mirabile intreccio tra note di frutta fresca e sentori di spezie.

In bocca Ampio e profondo, tannini decisi e fitti, finale sapido e persistente.

Abbinamenti Carni rosse alla griglia e in umido.

Produzione 8.300 bottiglie.