



# MASTROJANNI

## *San Pio*

---

2016

---



**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 con riflessi violacei.

**Al naso** Frutta fresca con spezie.

**In bocca** Ampio e persistente con tannini morbidi e profondi al palato.

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

**Produzione** 15.000 bottiglie.