



MASTROJANNI

Ciliegiolo

2018



Tipologia IGT

Uvaggio 100% Ciliegiolo

Affinamento in botte Circa 8 mesi di botte

Affinamento in Bottiglia Almeno 4 mesi

Colore Intenso con riflessi violacei quasi impenetrabile

Al naso Di grande intensità che richiama la ciliegia matura accompagnata alla confettura di mirtillo

In bocca Ingresso opulento, morbido con dolci tannini che accompagnano una profondità e una sapidità tipica del vitigno e dei suoli in cui nasce

Abbinamenti Pasta, carni bianche arrosto e taglieri di salumi

Produzione 5.200 bottiglie