



MASTROJANNI

*Ciliegiolo*

---

2019

---



**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** 6.600 bottiglie