



MASTROJANNI

Costa Colonne

2019



Tipologia DOC

Uvaggio Sangiovese per la maggior parte, piccola percentuale di Cilieggiolo e Cabernet Sauvignon.

Affinamento in botte 12 mesi, in parte in botti di rovere di grandi dimensioni, in parte in vasche di cemento.

Colore Rosso rubino luminoso.

Al naso Frutta rossa matura con ritorni floreali.

In bocca Avvolgente con tannino setoso e vellutato.

Abbinamenti Dalla pasta alle carni, si abbina a tutto il pasto.

Produzione 19.000 bottiglie.