



MASTROJANNI



Rosso di Montalcino *Vigna Palazzetto*

2020

Il terreno profondo e il clima fresco della Vigna Palazzetto danno corpo ad un vino caratteristico ed armonico, in costante equilibrio tra forza e dolcezza, dinamismo ed eleganza.

Tipologia DOC

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

Affinamento in botte 10-12 mesi in botti di Rovere di Slavonia e di Allier da 35 e 16 hl.

Affinamento in Bottiglia 6 mesi.

Colore Rosso rubino vivace e brillante.

Al naso Presenta un naso ampio con note di frutta rossa matura che si alternano a sfumature speziate.

In bocca Ad un ingresso avvolgente segue un sorso pieno e dinamico sostenuto da un fitto tannino e da una succosa acidità che conducono ad un finale elegante, sapido e persistente.

Abbinamenti Tutto pasto, ideale con carni rosse alla griglia.

Produzione 3.200 bottiglie in formato magnum.