



MASTROJANNI

Rosso di Montalcino

2015



Un Sangiovese gioviiale frutto di un'annata calda e soleggiata che si esprime con tutt'al sua fragranza di piccoli frutti rossi.

Tipologia DOC

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

Affinamento in botte 6-7 mesi in botti di rovere di Allier da 54 hl.

Affinamento in Bottiglia 3 mesi.

Colore Brillante rosso rubino con bagliori porpora, di bella intensità e vivacità.

Al naso Ingresso intenso, termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

In bocca Ingresso intenso, termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

Abbinamenti A tutto pasto, esalta carni rosse alla griglia.

Produzione 36.000 bottiglie.