



MASTROJANNI

Rosso di Montalcino

2020



Si offre alla vista con colore rosso rubino intenso e brillante, regalando al naso un aroma ricco e ampio, dove le note fruttate di prugna e mora di rovo si accompagnano ad una speziatura dolce ingentilita da eleganti sfumature balsamiche. In bocca la trama tannica compatta e matura è stimolata da una fragrante acidità che con equilibrio guida ad un finale sapido, lungo e di minerale persistenza.

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 Rosso rubino intenso.

Al naso Note di prugne e more di rovo con sfumature speziate e balsamiche.

In bocca Tannini compatti e maturi stimolati da una fragrante acidità che guidano a un lungo finale sapido e persistente.

Abbinamenti A tutto pasto, esalta primi piatti succosi e le carni rosse alla griglia.

Produzione 50.000 bottiglie.