MASTRO JANNI



Rosso di Montalcino

2015

Un Sangiovese gioviale frutto di un'annata calda e soleggiata che si esprime con tuttal a 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.

Mastrojanni Srl 53024 Castelnuovo dell'Abate
Montalcino (Siena) - Italia
P.I. 10089051006 • +39 0577 835681 • info@mastrojanni.com