MASTRO JANNI

Rosso di Montalcino

2012

Frutti rossi, ciliegie e prugne al naso, con un attacco frontale tannico con un finale molto lungo, persistente e sapido. Un Rosso di Montalcino brunelleggiante, con un radioso, lungo futuro.

Tipologia DOC

Uvaggio 100% Sangiovese (Brunello)

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

Colore Rosso rubino con nuance porpora, di grande intensità e vivacità.

Affinamento in Bottiglia 3 mesi.

Al naso Prugna con ciliegia matura, divertente con la sua giovane fragranza.

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

Abbinamenti A tutto pasto, esalta carni rosse alla griglia.

Produzione 34.000 bottiglie.

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