MASTRO JANNI



Rosso di Montalcino

2014

Un carattere inaspettatamente unico nella frutta e negli austeri tannini presagi di un lungo invecchiamento da quasi Brunello. Sì, è stata una stagione fresca ma che ha contribuito a caratterizzare il Sangiovese in una delle sue espressioni più antiche.

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 Naso intrigante nella sua giovane classicità, risalta di cliegia visciola fragrante e succosa.

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

Abbinamenti A tutto pasto, esalta carni rosse alla griglia.

Produzione 40.000 bottiglie.

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