



MASTROJANNI

San Pio

2012



Tipologia IGT

Al naso In gioventù vario di frutta fresca e confettura con ricordi di vaniglia, diviene poi profondo ed etereo.

Uvaggio 20% Sangiovese 80% Cabernet Sauvignon.

In bocca Ampio e persistente con tannini morbidi.

Affinamento in botte 18 mesi in tonneau di rovere francese e botti di piccole dimensioni.

Abbinamenti Carni rosse alla griglia e in umido.

Affinamento in Bottiglia 6 mesi.

Produzione 7.500 bottiglie.

Colore Rosso rubino intenso.