MASTRO JANNI

Rosso di Montalcino

2016

Il colore luminoso e brillante annuncia il profumo ricco e il sapore fragrante di bacche rosse di sottobosco.

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 ciliegia visciola fragrante e succosa.

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

Abbinamenti A tutto pasto, esalta le 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