



# MASTROJANNI

## *Rosso di Montalcino*

2011



*Il rubino trasparente e brillante denota una vendemmia condotta in maniera esemplare con il risultato di conferire eleganza e rotondità. Un attacco divertente e vivace al palato fa del nostro Rosso 2011 un pregevole vino anche da invecchiamento.*

**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** Rosso rubino intenso, vivace e trasparente.

**Al naso** Fresco di prugna matura, divertente con la sua dolce fragranza.

**In bocca** Ingresso avvolgente e termina rotondo e sincero al palato.

**Abbinamenti** Da tutto pasto compreso pesce in salsa di pomodoro.

**Produzione** 34.000 bottiglie.