



# MASTROJANNI

## *Rosso di Montalcino*

2019



*Il colore rosso rubino luminoso e brillante fa da preludio ad un aroma di ampio respiro con superbo bagaglio di note fruttate mature arricchite da tocchi speziati ed eleganti sfumature balsamiche. Al palato la succosa maturità del frutto è rinvigorita da una acidità in fragrante evidenza che insieme al tannino pieno, maturo e rotondo regala un finale sapido ed elegante, di lunga e minerale persistenza.*

**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 luminoso e brillante.

**Al naso** Naso intrigante nella sua giovane classicità con note di prugna e mora di rovo, e sfumature speziate.

**In bocca** Sorso pieno e avvolgente sostenuto da tannini fitti e rotondi che guidano ad un finale sapido e persistente.

**Abbinamenti** A tutto pasto, esalta primi piatti succosi e le carni rosse alla griglia.

**Produzione** 50.000 bottiglie.