



# MASTROJANNI

## *Rosso di Montalcino*

2020



*Si offre alla vista con colore rosso rubino intenso e brillante, regalando al naso un aroma ricco e ampio, dove le note fruttate di prugna e mora di rovo si accompagnano ad una speziatura dolce ingentilita da eleganti sfumature balsamiche. In bocca la trama tannica compatta e matura è stimolata da una fragrante acidità che con equilibrio guida ad un finale sapido, lungo e di 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 intenso.

**Al naso** Note di prugne e more di rovo con sfumature speziate e balsamiche.

**In bocca** Tannini compatti e maturi stimolati da una fragrante acidità che guidano a un lungo finale sapido e persistente.

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

**Produzione** 50.000 bottiglie.