



MASTROJANNI

Rosso di Montalcino

2022



Il colore rubino e brillante introduce un aroma ampio e articolato, nel quale le note fruttate di marasca e prugne mature sono impreziosite da ricche fragranze speziate e da delicati richiami balsamici. Al palato si offre subito con ingresso avvolgente e rotondo, con una fitta e serrata trama tannica che, aiutata da una succosa e fresca acidità, si distende e si allarga fino ad un finale sapido e piacevolmente lungo.

Affinamento 6 mesi in botte grande rovere di Allier, cemento. In bottiglia almeno 4 mesi.

In bocca ingresso avvolgente e si distende sincero in una stimolante progressione gustativa accompagnata da una succosa acidità e trama tannica di fine e viva tessitura fino ad un finale sapido e di minerale persistenza.

Colore Rubino luminoso brillante alla vista

Al naso aroma di ampio respiro con note fruttate arricchite da fragrante speziatura ed eleganti tocchi minerali.