



# MASTROJANNI

## *Costa Colonne*

---

2019

---



**Tipologia** DOC

**Uvaggio** Sangiovese per la maggior parte, piccola percentuale di Ciliegiole e Cabernet Sauvignon.

**Affinamento in botte** 12 mesi, in parte in botti di rovere di grandi dimensioni, in parte in vasche di cemento.

**Colore** Rosso rubino luminoso.

**Al naso** Frutta rossa matura con ritorni floreali.

**In bocca** Avvolgente con tannino setoso e vellutato.

**Abbinamenti** Dalla pasta alle carni, si abbina a tutto il pasto.

**Produzione** 19.000 bottiglie.