

Rosso di Montalcino DOC - Mastrojanni



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Toscana
- Vitigno: Sangiovese 100%
- Affinamento in botte: 6-7 mesi in botti di rovere Allier da 54 hl
- Affinamento in bottiglia: 3 mesi
- Produzione: 50.000 bottiglie

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso, brillante e trasparente
- Profumo: Naso intrigante nella sua giovane classicità con note di prugna e mora di rovo
- Gusto: Ingresso potente supportato da tannini fitti e avvolgenti che accompagnano la lunga persistenza al palato