

Rosso di Montalcino

Rosso di Montalcino DOC 2018

Mastrojanni

Il vino Rosso di Montalcino DOC 2018 della Cantina Mastrojanni è vinificato in purezza con uve di Sangiovese. Nasce nel miglior terroir di Montalcino grazie al lavoro e una squadra affiatata che ha saputo, negli anni, creare vini indimenticabili. E' un vino elegante, complesso, senza compromessi... Con il Brunello di Montalcino DOCG annata 2015, frutto di un'estate generosa, Mastrojanni ha dato vita a uno dei vini più amati e apprezzati che raggiunge un livello di indubitata eccellenza.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Rosso di Montalcino

Denominazione DOC

Annata 2018

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Castelnuovo dell'Abate

Vitigno Sangiovese 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Brillante rosso rubino

Gusto Ingresso potente con tannini fitti e avvolgenti che accompagnano una lunga persistenza.

Profumo Intrigante nella sua giovane classicità, con note di prugna e mora di rovo

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse , secondi piatti di selvaggina , secondi piatti di carni di agnello , formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Maturazione 6 -7 mesi in botti di rovere di Allier da 54 hl

Affinamento 3 mesi