

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