



# 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 D.O.C.G. 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Rosso di Montalcino
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2018
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Castelnuovo dell'Abate
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Brillante rosso rubino
<b>Gusto</b>	Ingresso potente con tannini fitti e avvolgenti che accompagnano una lunga persistenza.
<b>Profumo</b>	Intrigante nella sua giovane classicità, con note di prugna e mora di rovo
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse , secondi piatti di selvaggina , secondi piatti di carni di agnello , formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Maturazione</b>	6 -7 mesi in botti di rovere di Allier da 54 hl
<b>Affinamento</b>	3 mesi