

# Rosso di Montalcino

**TIPOLOGIA:** D.O.C.

**ANNATA:** 2013

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese (Brunello)

**AFFINAMENTO IN BOTTE:** 6 -7 mesi in botti di rovere di Allier da 54 hl.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi.

**COLORE:** Brillante rosso rubino con bagliori porpora, di bella intensità e vivacità.

**AL NASO:** Naso intrigante nella sua giovane classicità, risalta di liegria visciola fragrante e succosa.

**IN BOCCA:** Ingresso intenso termina piacevolmente tannico e sapido al palato.

**ABBINAMENTI:** A tutto pasto, esalta carni rosse alla griglia.

**PRODUZIONE:** 34.000 bottiglie.

*Un carattere inaspettatamente unico nella frutta e negli austeri tannini presagi di un lungo invecchiamento da quasi Brunello. Sì, è stata una stagione fresca ma che ha contribuito a caratterizzare il Sangiovese in una delle sue espressioni più antiche.*

**TYPE:** D.O.C.

**VINTAGE:** 2013

**GRAPE VARIETY:** 100% Sangiovese (Brunello)

**BARREL AGING:** 6-7 months in 54 hl barrels made of Allier oak.

**BOTTLE AGING:** 3 months.

**COLOUR:** Bright ruby red with purple streaks, nicely intense and vivacious.

**NOSE:** Characterised by intriguing youthful classicism, featuring fragrant and juicy sour cherry.

**PALATE:** An intense entry with a pleasantly tannic and savoury ending on the palate.

**PAIR WITH:** With all courses of a meal, the perfect enhancement for grilled red meats.

**PRODUCTION:** 34.000 bottles.

*Unexpectedly unique fruit and austere tannins characterise this wine making it perfect for long ageing, almost on a par with Brunello. Yes, it was a cool season, but this contributed to drawing out one of the oldest expressions of Sangiovese.*



## MASTRO JANNI

Poderi Loreto e San Pio 53020 - Castelnuovo dell'Abate - Montalcino  
Telefono + 39 0577 835681 - Fax + 39 0577 835505 - [www.mastrojanni.com](http://www.mastrojanni.com)