

ACQUISTATO IL



Rosso di Montalcino DOC 2022

2022

Il nostro giovane brillante, pieno di grazia



Sangiovese, vitigno che nei pressi del comune di Montalcino raggiunge vette qualitative incredibili, viene coltivato con cura e pazienza, dedicando grande attenzione ai lavori nei vigneti durante tutto il corso dell'annata. L'etichetta nasce in vigna, secondo il credo di Mastrojanni, ed è proprio grazie a tale approccio che questo Rosso è in grado di presentare le tipiche caratteristiche fruttate del vitigno utilizzato, che avvolgono naso e palato con armonie degne di nota. Da provare senza indugi!

Il Rosso di Montalcino realizzato da Mastrojanni è il risultato del grande legame fra terroir, uva e savoir-faire della cantina. Il

Questo Rosso di Montalcino viene realizzato da Mastrojanni a partire dall'uva regina del terroir toscano, il Sangiovese. Le viti di questa varietà vengono monitorate costantemente dal team della cantina, conscio che il grande vino si fa proprio fra i filari, ed è quindi assolutamente necessario arrivare al momento della vendemmia con grappoli sani, ricchi di profumi e sapori. Gli acini, una volta raccolti durante la fase della vendemmia, fermentano alcoolicamente, per poi maturare in barrique di rovere di Allier per un periodo di 6-7 mesi, al termine del quale si procede con le operazioni d'imbottigliamento e commercializzazione.

Questo vino Rosso di Montalcino si annuncia all'occhio con un colore cangiante, tra il rubino e una tonalità che richiama più il porpora. L'insieme di profumi che contribuisce a creare il profilo olfattivo di questa bottiglia s'incentra sulla piccola frutta rossa, in particolare su note di ciliegia e prugna. All'assaggio è di corpo medio, fasciante e ampio al palato, con un sorso di raffinata eleganza, che appaga la beva grazie a un tannino ben scolpito. Un rosso toscano firmato dalla cantina Mastrojanni ideale da bere a tutto pasto, molto versatile gastronomicamente, perfetto sia per le occasioni informali che per quelle più importanti.

La Vigna

TerrenoAlternarsi di geologie cangianti: argille vive, millenari detriti di ciottolato, tufi e arenarie.

Esposizione L'altitudine varia dai 190m ai 410m s.l.m con

esposizione a sud-est

Allevamento Densità imp.

Varia da 3600 ai 5300 ceppi ad ettaro

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 100% Sangiovese (Brunello)

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 5 anni

Abbinamento A tutto il pasto esalta le carni rosse alla griglia

Vinificazione Affinamento in botte: 6-7 mesi in botti di rovere Allier da 54 hl. Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Sensazioni colore rosso rubino intenso, brillante e trasparente; a naso intrigante nella sua giovane classicità con note di prugna e

mora di rovo; in bocca ingresso potente supportato da tannini fitti e avvolgenti che accompagnano la lunga persistenza al palato.