

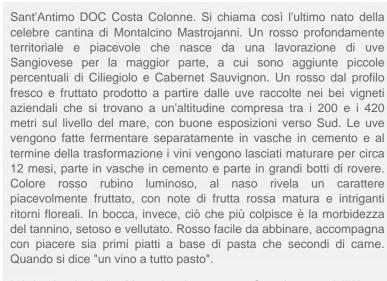
ACQUISTATO IL



"Costa Colonne" Sant'Antimo DOC 2021

2021

Vino a tutto pasto



L'Azienda Agricola Mastrojanni sorge a Castelnuovo dell'Abate, all'estremo Sud del Comune di Montalcino, in provincia di Siena. La patria del Brunello, un patrimonio artistico e architettonico immerso nello splendore di una natura ad altissima vocazione vitivinicola. Fondata nel 1975, ben prima che Montalcino fosse quello che oggi noi tutti conosciamo, oggi l'azienda si estende su 109 ettari, di cui 40 vitati, 17 dei quali a Brunello. I vigneti hanno età comprese tra gli 8 e i 41 anni, con altitudini che variano dai 190 metri ai 410 metri sul livello del mare. Vigne esposte a Sud-Est, con impianti fitti, pensati per ottenere la massima qualità. Inoltre, nonostante il disciplinare del Brunello DOCG imponga un limite di 80 quintali per ettaro, le rese in azienda non superano mai i 50 quintali. Il Sangiovese, come è giusto che sia, è protagonista assoluto dei vini Mastrojanni, declinato in diverse etichette. Con lui Cabernet Sauvignon Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon Blanc.



La Vigna

Terreno Terreni con arenaria, scisti di arenaria e pietre

calcaree

Esposizione Sud-Est

Allevamento metodo guyot

Densità imp. 3600/5300 ceppi ad ettaro

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Sangiovese per la maggior parte, piccola % di Ciliegiolo e Cabernet Sauvignon live

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Affinamento in botte: 12 mesi, in parte botti di rovere di grandi dimensioni, in parte in basche di cemento

Sensazioni Colore: rosso rubino luminoso. Al naso: frutta rossa matura con ritorni floreali. In bocca: svvolgente con tannino setoso e

vellutato