



ACQUISTATO IL .....

**Rosso di Montalcino DOC**

**2018**



*Svinando*

## Il nostro giovane brillante, pieno di grazia

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

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 alcolicamente, 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

**Terreno** Alternarsi 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

### Il Vino

**Tipologia** Rosso Fermo Secco DOC

**Provenienza** Toscana

**Uve** 100% Sangiovese (Brunello)

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** 2020/2023

**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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821