ACQUISTATO IL .....

# Rosso di Montalcino DOC 2021 2021




## 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 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

| | |
|---|---|
| **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** | 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. |

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