



Mastrojanni Rosso di Montalcino

Wijndomein
Mastrojanni Castelnuovo

Land
Italië

Streek
Toscane

Appellatie
DOC Rosso di Montalcino

Jaar
2023

Druivensoort
100% Sangiovese

Karakteristiek
**balsamico, fruitig,
kruidig, lange afdronk,
robijnrood, rood fruit**

Foodpairing
Gegrild rood vlees



Gedurende 6-7 maanden gerijpt in eiken vaten van Allier.

Intense en briljante robijnrode kleur. Rijk in de neus, gedomineerd door sterke tonen van rijp rood fruit en verrijkt met balsamico en kruidige tonen. Een aangename, persistente en fruitige afdronk.

Heerlijk bij gegrild rood vlees.