

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mastrojanni Brunello di Montalcino 2010
Vinícola	Mastrojanni
Safra	2010
País	Itália
Região	Montalcino (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	36 meses em barricas de carvalho + 8 meses em cave
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2035
Decanter	120 minutos
Premiações	98 James Suckling 97 Vinous 96 Wine Advocate (Robert Parker) 94 Wine Spectator 93 Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mastrojanni é considerado um dos 10 produtores mais importantes de Montalcino. Seus vinhos são cultuados no mundo inteiro, e refletem o que se produz de melhor nesta ilustre região italiana.

2010 foi uma safra excelente na maior parte da Toscana, mas em Montalcino ela atingiu um nível realmente especial. A maior parte dos produtores descreveu as condições climáticas como "perfeitas", o que se traduziu em vinhos expressivos e completamente equilibrados.

Este Mastrojanni foi elaborado a partir de vinhedos com idade média de 40 anos. Isso é particularmente significativo, pois as vinhas deste produtor estão inseridas em solos pedregosos, nos quais as raízes precisam de vários anos para se desenvolver em busca de nutrientes. Nessa idade cada videira tem um rendimento baixíssimo, mas os poucos frutos são ricamente concentrados.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

mescla frutos secos e cereja em compota com um profundo mentolado, seguido por notas de flores secas, carne curada, tabaco e sous bois

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

taninos poderosos secam a boca, ao passo que a fabulosa acidez nos faz salivar e implorar pelo próximo gole; de perfil encorpado e intenso, mostra ainda um final longo e incrivelmente complexo

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

pastas com molho de carne, aves, cogumelos ou trufas, risotos intensos, carne de porco, vitelo, coelho e cordeiro, queijos maturados (como grana e pecorino)



CULINÁRIA