

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

 oleoginosas  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