

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mastrojanni Brunello di Montalcino 2013
Vinícola	Mastrojanni
Safra	2013
País	Itália
Região	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	36 meses em botti (entre 1600l e 5400l) de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	94 Wine Spectator 93 Antonio Galloni 92 Robert Parker 92 James Suckling 92 Decanter 91 Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“O Mastrojanni Brunello di Montalcino 2013 traz o toque autoral deste produtor extraordinário, que ano após ano, produz alguns dos melhores Brunellos que você pode comprar.”

— **Wine Advocate de Robert Parker**

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. Prova inequívoca da qualidade dos seus rótulos são as **expressivas pontuações** recebidas, safra após safra, pelos principais críticos do planeta.

Este 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. Após a fermentação, o vinho é acondicionado em *botti* de carvalho francês Allier, para um estágio de 36 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cereja preta, defumado, carne curada, a clássica nota de chá preto, e ervas medicinais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Brunello bastante acessível frente a sua jovialidade, com os taninos vigorosos típicos da Sangiovese (porém bem polimerizados); uma acidez viva lhe garante frescor e a fruta silvestre se mescla a uma bela dose de nuances secundárias, com sugestões de couro, cacau, eucalipto e terra molhada; o final longo de textura sedosa é a cereja do bolo



CULINÁRIA

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

bistecca alla fiorentina, ossobuco alla milanese, brasato de javali com polenta mantecata, risoto de porcini e tartufo, charcutaria e queijos maturados