VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mastrojanni Brunello di Montalcino 2018
Vinícola	Mastrojanni
Safra	2018
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Brunello di Montalcino DOCG
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	36 meses em barricas de carvalho Allier
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	93 pts Wine Spectator | 93 pts The Wine Independent | 93 pts Falstaff | 93 pts Wine Advocate | 92 pts Wine Enthusiast | 92 pts Raffaele Vecchione | 92 pts Decanter World Wine Awards | 91 pts James Suckling

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

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 bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola