

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mastrojanni Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2010
Vinícola	Mastrojanni
Safra	2010
País	Itália
Região	Montalcino (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	15%
Maturação	36 meses em barricas de carvalho + 8 meses em cave
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2032
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	97 James Suckling 96 Antonio Galloni (Vinous) 93 Wine Enthusiast 3 bicchieri Gambero Rosso 17+ (em 20) Jancis Robinson

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.

Os solos ricos em cascalho e tufa são o que distinguem o Vigna Loreto - o mais novo cru da Mastrojanni. Na excelente safra 2010 isso deu origem a um vinho único - intenso, expressivo, cheio de tipicidade e de grande longevidade - que mereceu pontuações altíssimas da crítica especializada.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de cerejas, figos e ameixa preta se mesclam a nuances de chocolate amargo e fumaça, com notas terciárias terrosas e medicinais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

muito encorpado e expressivo, com todos os componentes "lá em cima"; mostra taninos massivos, que devem suavizar com mais alguns anos de garrafa, aliados a uma acidez intensa e um caráter de sabor que mescla notas de amarela e cacau com nuances balsâmicas e de couro

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

cordeiro marroquino, talharim à bolonhesa, tournedo rossini, polenta com cogumelos portobello



CULINÁRIA