

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mastrojanni Brunello di Montalcino Vigna Schiena D'Asino 2008
Vinícola	Mastrojanni
Safra	2008
País	Itália
Região	Montalcino (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	42 meses em barricas de carvalho + 12 meses em cave
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2038
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	96 Tim Atkin 94 Wine Enthusiast 93 Robert Parker 93 Antonio Galloni (Vinous) 17.5 (em 20) Jancis Robinson 3 bicchieri Gambero Rosso

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.

Considerado por críticos como Robert Parker um dos vinhedos mais celebrados de Montalcino, o Vigna Schiena d'Asino - cuja tradução literal significa "costas de asno" - desfruta de uma exposição solar magnífica.

Possui apenas 1 hectare, o que se traduz em uma produção de infimas 3.500 garrafas, que estão entre as mais disputadas da região. Matura por 42 meses em carvalho francês Allier e mais 12 meses em caves antes de ir ao mercado.

Sem sombra de dúvidas um dos melhores Brunellos que já tivemos a oportunidade de degustar (se não o melhor)!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

sous bois, menta, couro, eucalipto, rosas esmagadas, passas de cereja e algo balsâmico



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

definitivamente elegante, mostra que os 10 anos de idade lhe fizeram muito bem, domando os taninos e a acidez, e tornando o conjunto muito harmonioso; no perfil de sabor revela ameixa seca, notas defumadas e nuances de couro e tabaco, em um final que parece nunca esmaecer

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

muito versátil, pode acompanhar desde uma simples tábua de queijos maturados e prosciuttos, até pratos mais elaborados, como polenta ao ragu de codorna, carré de cordeiro ao pesto de hortelã com batatas rústicas, risoto de trufas ou uma clássica bistecca alla fiorentina



CULINÁRIA