

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Mastrojanni Brunello di Montalcino Vigna Schiena D'Asino 2008

Vinícola Mastroianni

Safra 2008 País Itália

Montalcino (Toscana) Região

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

96 Tim Atkin | 94 Wine Enthusiast | 93 Robert Parker | 93

Antonio Galloni (Vinous) | 17.5 (em 20) Jancis Robinson | 3 **Premiações** 

bicchieri Gambero Rosso

#### VEDANTE

**TACA** 







**Bordeaux** 

#### APRESENTAÇÃO VINUMDAY

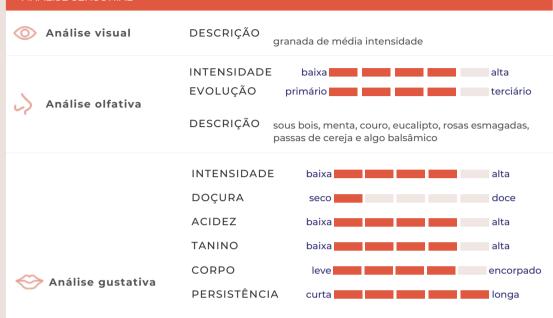
Mastrojanni é considerado um dos 10 produtores mais importantes de Montalcino. Seus vinhos são cultuados no mundo inteiro, e refletem o que se produz de melhor nesta ilustre região italiana.

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 infímas 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.

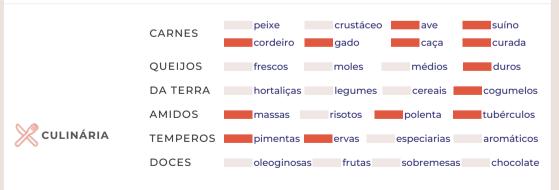
Sem sombra de dúvidas um dos melhores Brunellos que já tivemos a oportunidade de degustar (se não o melhor)!

### ANÁLISE SENSORIAL



# 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



muito versátil, pode acompanhar desde uma simples tábua de DESCRIÇÃO 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 bisteca alla fiorentina