

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mastrojanni Brunello di Montalcino 2008
Vinícola	Mastrojanni
Safra	2008
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 2026
Decanter	60 minutos
Premiações	94 James Suckling 94 Tim Atkin 91 Robert Parker 91 Wine Spectator

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.

Fruto da safra 2008, que teve uma estação de crescimento mais fria (e por consequência com vinhos mais elegantes e perfumados), este belo exemplar foi consagrado com 94 pontos dos críticos James Suckling e Tim Atkin.

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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de cereja preta, couro, carne curada, tabaco e uma autêntica "caixa de charuto"



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito suculento, entrega taninos incrivelmente maduros e uma acidez que agrega ótimo frescor; notas de morango e alcaçuz aparecem junto a um toque mineral, finalizando com longa persistência

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

macarrão com molho de carne, aves, cogumelos ou trufas, risotos de média intensidade, carne de porco ou vitelo, queijos maturados (como grana e pecorino)



CULINÁRIA