

FICHA TÉCNICA



LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,5%

Mastrojanni

Vigna Schiena d'Asino Brunello di Montalcino DOCG

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Sangiovese 100,0%

SAFRA: 2008

TERROIR: Vigna Schiena d'Asino - Castelnuovo dell'Abate - Montalcino - Toscana

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 14,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

O Vinhedo Schiena d'Asino é considerado o melhor Cru da Mastrojanni. Esse poderoso e exclusivo Brunello, com apenas 5400 garrafas é um verdadeiro ícone. De longuíssima guarda, os anos que se passam ajudam a esculpi-lo, revelando todo o seu potencial durante a evolução. Um colecionável imperdível!

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi com reflexos grená.

OLFATO: Aroma com toques de baunilha e pimenta com nuances de folha de tabaco.

PALADAR: Em boca é um vinho estruturado e de longa persistência.

HARMONIZAÇÃO: Filé à parmegiana e Presunto Parma

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura entre 28°C e 30°C;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação de 100% do vinho em barris de carvalho francês durante 42 meses (barris de 16 hectolitros);- Estabilizações e envase;- Maturação em garrafa durante 12 meses;- Rotulagem;