



Mastrojanni Brunello di Montalcino

Årgång 2019

Art. nr 94200

Pris 0 kr

Storlek 750 ml

Producent Mastrojanni

Ursprung Brunello di Montalcino, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese Grosso

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Ett komplext och koncentrerat vin som bjuder på smak av vilda röda bär, färska örter, kakao och stjärnanis, tillsammans med rökig mineral.

Tillverkning Vid ankomst till vineriet sorterades druvorna klase för klase innan de avstjälkades och krossades försiktigt. Alkoholjäsningen ägde rum i stora nakna cementtankar, då Mastrojanni är ute efter jämn temperatur och en liten syreutväxling. Den malolaktiska jäsningen tog plats i samma tankar innan vinet flyttades över till ekfat för vidare lagring.

Lagring Vinet lagrades 36 månader i stora franska ekfat från Alliers, där inga av faten var nya. Storlekarna var mellan 1600 och 5400 liter. Vinet flasklagrades ytterligare 6 månader i Mastrojannis källare innan det släpptes till försäljning.

Passar till Serveras till rätter av vilt-, lamm- eller nötkött.

Information 600 flaskor lanseras i Systembolagets tillfälliga sortiment den 5 april.



Om producenten

Firman Mastrojanni ligger i Castelnuovo dell'Abate, i den sydöstra delen trakterna kring byn Montalcino i Toscana. Detta är en region med en djupgående vinmakartradition, och är ursprunget till de världsberömda Brunello-vinerna. Mastrojannis mark sträcker sig över 90 hektar varierade jordar, där både grus, lera, kalksten och sandsten återfinns och bidrar till komplexiteten i vinerna. Flera av vingårdarna ligger på relativt hög höjd, mellan 200 och 420 meter över havet, och de åtnjuter ett flertal olika solexponeringar och lutningar. 25 hektar är dedikerade till vinodling, och av dessa är 14 hektar berättigade till ursprungsbeteckningen Brunello di Montalcino.

Sedan 1992 är den Montalcino-födde enologen Andrea Machetti ansvarig för produktionen. Hans främsta bidrag till Mastrojanni kan på många sätt ses som raka motsatsen till hur utvecklingen sett ut hos andra producenter, då han helt enkelt upplever att det traditionella sättet att göra vinerna är det bästa. Där många Brunello-producenter nu använder sig av nya franska barriquer och aggressiv extraktion, så vill Machetti snarare använda äldre italienska botti och mjukare macerationstekniker, allt för att framhäva elegans och känsla av terroir. Resultatet är således ett väldigt klassiskt uttryck av Brunello, och den höga kvalitetsambitionen innebär att om årgången inte anses nog bra så produceras helt enkelt ingen Brunello di Montalcino.