



MASTROJANNI ROSSO DI MONTALCINO 2019

Art. nr 74137

Pris 279,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Mastrojanni

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese Grosso

Alkoholhalt 14%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Klassisk och druvtypisk Sangiovese med syrliga körsbär, färska örter, grillat kött och kryddor i förgrunden. Balansen mellan fruktmognad och italienskt hög syra balanseras av medelgreppiga tanniner och ett elegant, något floralt avslut.

Tillverkning All druvor handsorterades klase för klase vid ankomst till vineriet. Druvorna krossades sedan försiktigt och alkoholjäsningen ägde rum i stora, nakna cementkar. Tjockleken på cementen ger en bra och jämn temperaturfördelning under jäsningen och porositeten i materialet släpper igenom en liten mängd syre, vilket hjälper till att runda av tanninerna och harmoniera smakerna.

Lagring Vinet lagrades 7 månader i äldre franska botti om 5400 liter innan det buteljerades med en lätt filtrering. Innan release lagrades det ytterligare 3 månader i flaska.

Passar till Osso buco med krämig polenta och gremolata.

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.

