ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2020



Il nostro rubino

Figlio di un'annata che ha conosciuto un'estate breve e un settembre soleggiato e asciutto, prodigo di notevoli escursioni termiche, il Brunello di Montalcino targato Mastrojanni è una conferma di quella che è una grande cantina, da decenni capace puntualmente di regalare vini di elevato livello qualitativo. Riposa per 36 mesi in botti di rovere di Allier, per raccontare al sorso una storia fatta di nobili tannini, potente struttura e grande finezza acida. È un Brunello non qualunque, in grado di esaltare a meraviglia il terroir da cui arriva, e in grado anche di farci ricordare quale eccellenza nascondono le terre ilcinesi.

L'anno era quello del 1975, quando l'avvocato romano Gabriele Mastrojanni ha iniziato a scrivere la storia, scegliendo di acquistare nelle terre ilcinesi i poderi di San Pio e di Loreto, in un periodo in cui a Montalcino erano veramente pochi i produttori vitivinicoli. Da subito le intenzioni erano chiare: trasformare quegli scoscesi e ripidi pendii nella patria del sangiovese grosso, al fine di arrivare a produrre il miglior vino di tutta Montalcino. Di lì a pochi anni la scommessa fu vinta in pieno, e sin dalle primissime annate il Brunello targato "Mastrojanni" si dimostrò raffinato ed elegante, estremamente aderente al terroir di appartenenza e di eccellente livello qualitativo. Negli anni '90, poi, la consacrazione internazionale, grazie anche all'ingresso in azienda del figlio dell'avvocato, Antonio Mastrojanni, che scelse tra i suoi collaboratori l'enologo Maurizio Castelli - ancora oggi punto di riferimento della cantina - e Andrea Marchetti, che dal 1992 segue a tempo pieno l'evoluzione aziendale, ricoprendo l'importante ruolo di amministratore delegato. In quegli anni, con la costruzione della cantina di vinificazione e con la realizzazione dei locali di affinamento, venne anche impostata quella che è ancora oggi la filosofia produttiva: uso del cemento per la fermentazione, che garantisce stabilità termica e assenza di campi magnetici, poi selezione rigorosa dei grappoli, operando un diradamento meticoloso verso la fine di agosto, e infine raccolta precoce delle uve più mature, così da ottenere un vino che andrà a costituire la base acida da miscelare con il vino della vendemmia definitiva. Poche regole, semplici ed essenziali, ma che vengono seguite scrupolosamente ancora oggi, per continuare a garantire un prodotto di estremo livello qualitativo. Arriviamo, infine, al 2008, anno che segna un'ulteriore svolta per la cantina Mastrojanni, con l'acquisto delle tenuta da parte del Gruppo Illy s.p.a., rinomato per l'attività di torrefazione del caffè, ma al tempo anche già proprietario della cantina Podere le Ripi, confinante proprio con l'azienda Mastrojanni. È cambiata la gestione, quindi, ma in una sorta di inscindibile continuità, dal Rosso di Montalcino, al Brunello, fino, ad arrivare ai cru "Vigna Loreto" e "Schiena d'Asino", i vini sembrano sempre gli stessi, inimitabili e senza tempo, come lo stesso Gabriele Mastrojanni li aveva pensati e lanciati nel 1975.

La Vigna

Terreno	Alternarsi di geologie cangianti: argille vive, millenari detriti di ciottolato, tufi e arenarie.
Esposizione	L'altitudine varia dai 190m ai 410m s.l.m con esposizione a sud-est
Allevamento Densità imp.	Varia da 3600 ai 5300 ceppi ad ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese (Brunello)
Gradazione	14.5% Vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	2023/2036
Abbinamento	Cacciagione, agnello, carni rosse alla griglia e formaggi maturi
Vinificazione	Affinamento in botte: 36 mesi in botte di rovere di Allier da 10-33-54 hl. Affinamento in bottiglia: presso le cantine Mastrojanni a partire da 6 mesi.
Sensazioni	Colore rubino deciso, venato da riflessi di melograno. Lo straordinario patrimonio di frutta e spezie si rincorrono addolcite dalle note di tabacco; In bocca si presenta franco e potente, allo stesso tempo forte e pieno, termina con sapida persistenza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821