Mate Brunello di Montalcino DOCG

Producent:	**MÁTÉ, Podere Il Falconaio di Ferenc Máté, Montalcino, Toscana**
Rocznik:	**2018**
Zawartość alkoholu:	**14.5%**
Pojemność:	**750 ml**
Region:	**Toscana**
Rodzaj:	**wytrawne**
Kolor wina:	**czerwone**
Styl:	**spokojne**
Cena netto:	**263.58 zł**
Cena brutto:	**324.20 zł**

W bukiecie niezwykły ładunek jeżyn, tytoniu i delikatnych nut wanilii, które perfekcyjnie łączą się z jego pełnym ciałem, jedwabistym i owocowym smakiem i wytwornym finiszem. W smaku również mnóstwo słodyczy i dojrzałości gron. Mówią, iż jest to wino zdolne przyprawić o łzy dorosłego mężczyznę.
Grona: 100% Sangiovese grosso
Temp. serw. 18-20 st.C

_____

Punktacja rocznika 2016

JANCIS ROBINSON / 17.5 pts
Healthy mid ruby. Rich cherry nose with hints of gingerbread but much more complex than this sounds. Concentrated marasca cherry with energetic acidity and persistent powdery tannins. Has lots of everyting. Energetic, electric and fruit-driven finish with an elegant palate weight. Tactile fireworks. 14,5% Drink 2024-2038 – WS.

WINE SPECTATOR / 95 pts
A core of bright cherry awaits in this fragrant red. Elegant, with strawberry, rose, mineral and tobacco adding detail, there is no shortage of structure, afforded by the vivid acidity and resonant tannins. Finishes balanced and long. Best from 2025 through 2048. – B.S.

JAMES SUCKLING / 94 pts
Ash, cherry and violet aromas follow through to a medium to full body, with a tight palate of firm, silky tannins. Chewy at the finish.

FALSTAFF / 93 pts
Noble and shiny ruby red colour. Very appealing on the nose with ripe forest berries, raspberries and light cherry, supported by cedar wood and a hint of hazelnut. Balanced and juicy on the palate, covering the tongue with an elegant body that’s polished, clear and long. – OK

VINOUS / 92
The 2016 Brunello di Montalcino displays rosy florals and bright strawberry complemented by sweet autumnal spice. There are depths of silky textures giving way to polished red/black fruits, with an attractive inner sweetness contrasted by saline-minerals and peppery herbs. Its tannins are round, creating a subtly structured feel through the licorice-tinged finale.

Nagrody i wyróżnienia:

VINOUS / 92 / rocz. 2016
FALSTAFF / 93 pts / rocz. 2016
JAMES SUCKLING / 94 pts / rocz. 2016
WINE SPECTATOR / 95 pts / rocz. 2016
JANCIS ROBINSON / 17.5 pts dla rocznika 2016

Adres strony internetowej produktu:
https://www.winawloskie.pl/mate-brunello-di-montalcino-480.html

Noma Sp. z o.o.
ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963
Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł
PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046