

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**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **263.58 zł**

Cena brutto: **324.20 zł**

W bukietcie niezwykle 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 słodczy 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 everything. 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