

# Massimo

## BRUNELLO DI MONTALCINO

“Massimo”... un Brunello di Montalcino con tanti significati.

Nasce dal desiderio di produrre qualcosa di eccezionale ove la cura del particolare cerca di rendere merito a questa fantastica terra, fatta di forme, colori ed atmosfere assolutamente uniche.

Il nome di questo vino trae origine dal desiderio dei proprietari dell'azienda Villa Le Prata di ricordare il Prof. Massimo Losappio, che nel 1970, giunto a Montalcino per una breve esperienza lavorativa, si innamorò di questa terra, dei suoi colori, della sua armonia, della sua gente. Massimo amava il suo lavoro fatto di continua ricerca, studio e soprattutto di passione e di amore per il prossimo.

Nel 1980 Massimo acquistò Villa Le Prata, che a suo tempo era stata la residenza estiva del Vescovo di Montalcino ed ancor prima casina di caccia dei Conti De Vecchi. Come era nel suo spirito, la passione lo spinse ad acquistare le vigne facenti parte dell'azienda in tre zone diverse, nell'assoluto desiderio di poter raccogliere in una sola bottiglia l'atmosfera più autentica del territorio montalcinese.

Oggi, a distanza di trenta anni dalla nascita dell'azienda e a pochi anni dalla scomparsa del suo fondatore, proseguendo nella via da lui tracciata, Villa Le Prata ha deciso di produrre un limitatissimo numero di bottiglie, circa 600, selezionando i grappoli migliori della proprietà e solo nelle migliori annate.

Il “Massimo” vinificato in acciaio per circa venti giorni passa un periodo di affinamento di cinque anni in tonneau francesi da cinque ettolitri. Riposa per sei mesi in bottiglia prima di essere gustato.



# VILLA LE PRATA

MONTALCINO