



D.O.C.G.

Brunello di Montalcino Riserva
Massimo

2007

Il "Massimo" è la selezione del miglior vino dell'azienda, prodotto solo nelle grandi annate e in un limitatissimo numero di bottiglie.

Nato dal desiderio di ricordare il Prof. Massimo Losappio e di raccogliere in un'unica bottiglia l'atmosfera più autentica del territorio montalcinese.

Vendemmia 2007

Vitigno Sangiovese Grosso 100%

Fermentazione In acciaio per circa 20 giorni

Affinamento Circa 4,5 anni in tonnaux francesi da 5 HL seguito da circa 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcool Totale 14,5 %

Estratto Secco 28,14 g/l

Acidità Totale 5,9 g/l

Colore Rosso rubino tendente al granato.

Profumo Bouquet penetrante, ampio e vario

Sapore Asciutto, caldo, ampio e persistente.

Abbinamento Gastronomico Arrosti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio 18° C

Bottiglie Prodotte 600

PREMI



Wine Spectator

92 points

Licorice, leather, sweet cherry and plum flavors inform this effusive red. Open at first, with refined yet tightfisted tannins emerging on the finish. Shows fine length and potential. Best from 2015 through 2027.