

Azienda vitivinicola



D.O.C.G.

Brunello di Montalcino Riserva
Massimo

2006

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 2006 Selezione

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 %

Estratto Secco 29,5 g/l

Acidità Totale 5,7 g/l

Colore Rosso rubino tendente al granato.

Profumo Bouquet penetrante, ampio e vario

Sapore Asciutto, caldo, ampio e persistente.

Abbinamento Gastronomico Arrostiti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio 18° C

Bottiglie Prodotte 600



VILLA LE PRATA
MONTALCINO

Azienda vitivinicola

PREMI



95 punti



94 scores

Brunello di Montalcino Massimo 2006 Selezione Massimo is a dense and concentrated Brunello that delivers dark fruit, espresso, cola, blackberry and licorice. It's a beautiful interpretation of the Montalcino territory executed with a bold, modern flair. Oak tones characterize the wine.