



Brunello di Montalcino Massimo DOCG Riserva

2010

The "Massimo" is the selection of the best wine of the company, produced only in great vintages and in a very limited number of bottles.

Born from the desire to remember Prof. Massimo Losappio and to gather in a single bottle the most authentic atmosphere of the Montalcino area.

Vendemmia 2010

Vitigno Sangiovese Grosso 100%

Fermentazione In acciaio per circa 20 giorni

Affinamento 42 months in 5 HL French oak tonneaux, followed by 6 months in bottle.

Alcool Totale 15 %

Estratto Secco 31 g/l

Acidità Totale 5 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