



D.O.C.G.

Brunello di Montalcino Riserva
Massimo

2010

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 2010

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 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



VILLA LE PRATA
MONTALCINO

Azienda vitivinicola

PREMI



JAMES SUCKLING.COM

94 points

A soft and silky red with lots of chocolate, light coffee, dried fruit and plum character. Mushrooms, too. Full-bodied yet linear and racy. Very fine texture. Classy finish giving it drinkability with such fine tannins. Drink now or hold.



The
WINE
ADVOCATE.

92 points

The 2010 Brunello di Montalcino Riserva Massimo is a tight and polished red wine that offers both power and enduring sense of length. The wine opens to bright fruit tones with dark cherry and dried blueberry followed by spice, tilled earth and leather. Those savory aromas at the back help to give support and density. Villa Le Prata has created a Sangiovese with impressive textural fiber that should help carry it forward over the next decade.