



D.O.C.G.

Brunello di Montalcino Riserva
Massimo

2012

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 2012

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 28,8 g/l

Acidità Totale 5,4 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

vinous

93+ Pts

Bright ruby-red. Musky aromas of red currant, raspberry and licorice, complicated by hints of smoked meat and mocha. Rich, full and broad, but harmonious acidity nicely frames the concentrated flavors of balckberry, licorice and dark chocolate. Finishes with ripe, mouth-coating tannins and noteworthy persistence. A very good showing for this Brunello Riserva.

Drinking window: 2024-2035



JAMES SUCKLING.COM

94 Score

Rather brash and spicy oak aromas sit fresh over ripe dark cherries and orange peel. On the palate, there are very fluid, smooth and supple tannins in a velvety style. Has lenth and plushness. A really terrific wine. Try from 2020