

Azienda vitivinicola



D.O.C.G.

**Brunello di Montalcino Riserva**  
*Massimo*

---

2015

---

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** 2015

**Vitigno** Sangiovese Grosso 100%

**Fermentazione** In acciaio per circa 20 giorni

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

**Alcool Totale** 15 %

**Estratto Secco** 29,7 g/l

**Acidità Totale** 5,8 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** 1.300

---

**PREMI**

---



**JAMES SUCKLING.COM** 

**93 Points**