

## Azienda vitivinicola

D.O.C.G.

### Brunello di Montalcino Riserva *Massimo*

---

2013

---

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** 2013

**Vitigno** Sangiovese Grosso 100%

**Fermentazione** In acciaio per circa 20 giorni

**Affinamento** Circa 5 anni in: tonnaux francesi da 5 HL e da 7HL seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Alcool Totale** 14,5 %

**Estratto Secco** 29,2 g/l

**Acidità Totale** 5,9 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** 750

---

**PREMI**

---



**JAMES SUCKLING.COM** 

**93 points**

Rich, spicy fruit character that's still fresh, following through to a full, round palate with lots of sweet fruit and well integrated tannins. Nice to drink now, or hold.