

Azienda vitivinicola



D.O.C.G.

Brunello di Montalcino Riserva
Massimo

2016

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.

Vintage 2016

Grape Variety Sangiovese Grosso 100%

Fermentation In stainless steel for 20 days.

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

Alcohol 14,5 %

Colour Ruby red tending to garnet.

Bouquet Penetrating, broad and varied.

Taste Dry, warm, large and persistent.

Dry Extract 29,9 g/l

Total Acidity 5,9 g/l

Serving Temperature 18° C

Serving Suggestions Roast meat, game, stews, aged cheese.

Bottles Produced 1300