

Massimo

BRUNELLO DI MONTALCINO

“Massimo”... un Brunello di Montalcino con tanti significati.

Nasce dal desiderio di produrre qualcosa di eccezionale ove la cura del particolare cerca di rendere merito a questa fantastica terra, fatta di forme, colori ed atmosfere assolutamente uniche.

Il nome di questo vino trae origine dal desiderio dei proprietari dell'azienda Villa Le Prata di ricordare il Prof. Massimo Losappio, che nel 1970, giunto a Montalcino per una breve esperienza lavorativa, si innamorò di questa terra, dei suoi colori, della sua armonia, della sua gente. Massimo amava il suo lavoro fatto di continua ricerca, studio e soprattutto di passione e di amore per il prossimo.

Nel 1980 Massimo acquistò Villa Le Prata, che a suo tempo era stata la residenza estiva del Vescovo di Montalcino ed ancor prima casina di caccia dei Conti De Vecchi. Come era nel suo spirito, la passione lo spinse ad acquistare le vigne facenti parte dell'azienda in tre zone diverse, nell'assoluto desiderio di poter raccogliere in una sola bottiglia l'atmosfera più autentica del territorio montalcinese.

Oggi, a distanza di trenta anni dalla nascita dell'azienda e a pochi anni dalla scomparsa del suo fondatore, proseguendo nella via da lui tracciata, Villa Le Prata ha deciso di produrre un limitatissimo numero di bottiglie, circa 600, selezionando i grappoli migliori della proprietà e solo nelle migliori annate.

Il “Massimo” vinificato in acciaio per circa venti giorni passa un periodo di affinamento di cinque anni in tonneau francesi da cinque ettolitri. Riposa per sei mesi in bottiglia prima di essere gustato.



VILLA LE PRATA

MONTALCINO

Massimo

BRUNELLO DI MONTALCINO

"Massimo"... A Brunello di Montalcino with many meanings. Born from the desire to produce something exceptional, where the attention to detail searches to honor this fantastic land, made of shapes, colors and atmospheres that are absolutely unique.

The name of this wine originates from the wish of the owners of Villa Le Prata to commemorate Professor Massimo Losappio who, upon coming to Montalcino in 1970 for a brief work experience, fell in love with this land, its colors, its harmony and its people.

Massimo loved his work which he carried out with continuous research, study and above all passion and love for his neighbor.

In 1980 Massimo bought Villa Le Prata, which once was the summer residence of the Bishop of Montalcino, and even earlier a hunting lodge of the Counts De Vecchi. As was in his spirit, his passion led him to buy vineyards in three different locations, with the ultimate wish to be able to comprise the most authentic atmosphere of the terroir of Montalcino in a single bottle. Today, thirty years after the start of the winery and a few years after its founder passed away, following in his footsteps, Villa Le Prata has decided to produce a limited number of bottles, only 600, selecting the best grapes from the estate and only in the best vintages.

"Massimo" is vinified in steel vats for about twenty days and ages for a period of five years in SHL French oak tonneaux.

It rests for six months in the bottle before drinking.



VILLA LE PRATA

MONTALCINO