



Brunello di Montalcino Massimo D.O.C.G. Riserva 2010

Il "Massimo" è la selezione del miglior vino dell'azienda, prodotto solo nelle grandi annate e in un numero limitato di 600 bottiglie.

Vinificato in acciaio per circa venti giorni passa un periodo di affinamento di circa 4,5 anni in tonneau francesi da 5HL e in botti di rovere di Slovenia da 30 HL. Riposa per cinque mesi in bottiglia prima di essere gustato.

| | |
|--------------------------|---|
| Vendemmia | Riserva 2010 |
| Vitigno | Sangiovese Grosso 100% |
| Fermentazione | In acciaio per circa 20 giorni |
| Affinamento | 4,5 anni in tonneau francesi da 5 HL e in botti di rovere di Slovenia da 30 HL seguito da circa 6 mesi di affinamento in bottiglia. |
| Alcool Totale | 15,00% |
| Colore | Rosso rubino tendente al granato. |
| Profumo | Bouquet penetrante, ampio e vario. |
| Sapore | Asciutto, caldo, ampio e persistente. |
| Estratto Secco | 31,00 g/l |
| Acidità Totale | 5,00 g/l |
| Abbinamento Gastronomico | Arrosti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati. |
| Temperatura di Servizio | 18° C |
| Bottiglie Prodotte | 600 |