



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