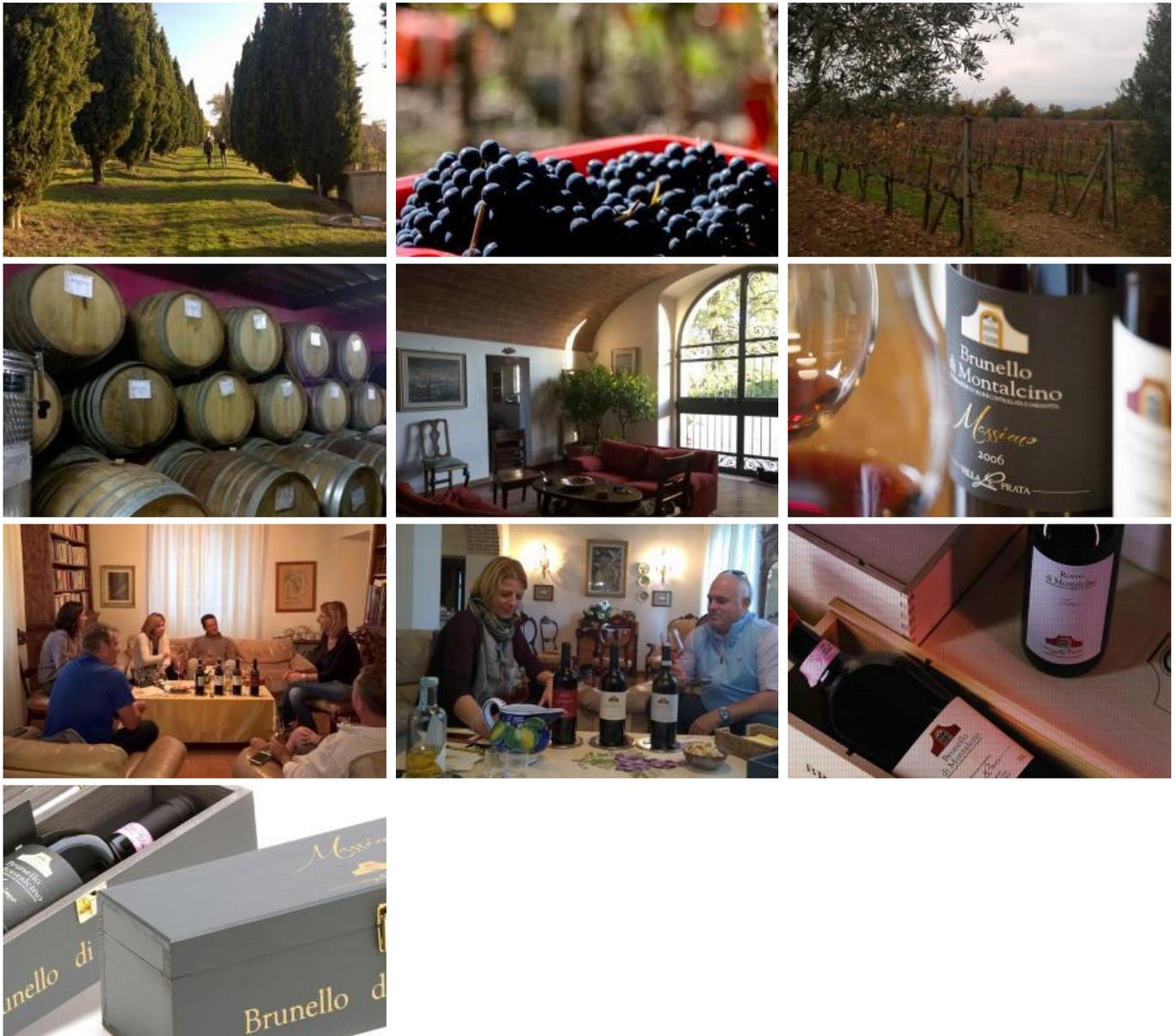


Villa Le Prata



L'Azienda

Villa Le Prata, costruita nel 1860 dal Conte De' Vecchi divenne la casa di campagna del Vescovo di Montalcino.

Massimo Losappio e la moglie Marialuce, acquistarono la Villa nel 1980 e spinti dalla passione per il vino e dal piacere di condividere con amici il frutto di questa terra, piantarono il primo ettaro di vigna vicino alla Villa, a 500 metri di altitudine.

Successivamente, furono piantati altri due vigneti nella zona di Castelnuovo dell'Abate tra i 200 e 250 metri di altitudine.

I tre vigneti in tre zone diverse, sono il connubio perfetto tra i profumi dell'altitudine e il corpo e la struttura dei terreni a sud di Montalcino.

Al momento produciamo 15.000 bottiglie di **Brunello di Montalcino**, 5.000 di **Rosso di Montalcino** e solo nelle migliori annate 600 bottiglie di **Brunello di Montalcino Selezione/Riserva "Massimo"**.

Villa Le Prata è una piccolissima azienda in cui i membri della famiglia lavorano con passione per ottenere vini solo di alta qualità.

Produzioni

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vino prodotto in tre differenti vigneti con diversa altitudine da 210 a 510 metri sopra il livello del mare.

Vinificato in acciaio per circa venti giorni passa un periodo di affinamento di circa 3,5 anni sia in tonneaux francesi da 5HL e 7HL sia in botti di rovere di Slavonia da 30 HL. Riposa per cinque mesi in bottiglia prima di essere gustato.

Rosso di Montalcino D.O.C.

Prodotto in tre differenti vigneti con altitudini che variano da 210 a 510 mslm, è la più giovane e fresca espressione dei profumi del Sangiovese.

Vinificato in acciaio per circa venti giorni passa un periodo di affinamento di circa un anno sia in tonneaux francesi da 5HL e 7HL sia in botti di rovere di Slavonia da 30 HL.

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

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 tonneaux francesi da 5HL e in botti di rovere di Slavonia da 30 HL. Riposa per cinque mesi in bottiglia prima di essere gustato.

Il nome di questo vino trae origine dal desiderio dei proprietari dell'azienda 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 e studio, di passione e di amore per il prossimo. 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.

Il brunello "Massimo" prodotto in un limitatissimo numero di bottiglie, circa 600, è ottenuto dalla selezione del miglior vino in cantina, lasciato ad invecchiare in un unico tonneau per un ulteriore anno rispetto al Brunello.

Il "Massimo" viene prodotto solo nelle grandi annate.

*Il Brunello di Montalcino DOCG Selezione/Riserva "Massimo" è disponibile in bauletto di legno singolo o da tre bottiglie.

Degustazioni

Sangiovese Grosso

Visita della proprietà, dei vigneti e della cantina cantina con spiegazione generale del processo produttivo.

Degustazione di:

- **Rosso di Montalcino DOC**
- **Brunello di Montalcino DOCG**
- **Grappa di Brunello**

Calendario

Le visite e le degustazioni sono disponibili durante tutto l'arco dell'anno per tutti coloro che desiderano toccare con mano l'affascinante mondo del vino.

Le visite sono in lingua italiana ed inglese.

Minimo 2, massimo 8 partecipanti.



Wine Travels For You
Viale della libertà 12 - Italy
Tel. +39 0577 846021
info@winetravelsforyou.com
