

RISERVE MASSIME di Altare e Braide rosso

Dalla scelta massima di riserve di quasi 40 anni di età e non meno di 14, una collezione di bottiglie uniche e preziose

**per il livello qualitativo raggiunto dal vino in esse contenuto,
per la loro evidente irripetibilità produttiva,
ma soprattutto per quanto esse possono comunicare.**

Il tempo è certamente il miglior giudice della qualità di un vino in bottiglia e del valore della bottiglia stessa.

Nel tempo la qualità del vino in esse contenuto evolve: la struttura si fa più sostenuta, l'equilibrio si perfeziona fino alla sfericità (Luigi Veronelli) e l'aromaticità, inizialmente solo floreale e fruttata acquista sempre maggior complessità.

Nei vini rossi la frutta inizialmente presente -rossa e blu-viola e i piccoli frutti di bosco- diventa sensazione di confettura alla quale si aggiungono presto le note del sottobosco, e poi quelle del caffè, del cacao, delle spezie più aromatiche (cannella, chiodi di garofano...), dei tabacchi biondi..., mentre il colore prende toni sempre più mattonati e aranciati.

Le bottiglie conservano il tappo originario di sughero naturale che, dopo tanti anni, potrebbe aver perso consistenza: **è pertanto opportuno toglierlo con attenzione perché potrebbe rompersi.**

Dopo tanti anni la bottiglia può essere anche un po' scolma ma, sempre a garanzia della sua originalità, non viene ricolmata.

La possibile muffa dovuta all'umidità tra tappo e capsula, non influisce organoletticamente sul contenuto.

Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.