

RISERVE MASSIME di Alture e Braide bianco

Dalla scelta massima di riserve di anche 30 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.

I vini bianchi si arricchiscono delle note di miele dei fiori e di confettura dei frutti -bianchi e gialli- inizialmente presenti, ma in seguito anche di sentori di spezie, di frutta secca, di sottobosco di funghi pregiati fino al tartufo... mentre il colore accentua la sua intensità ma senza decadere.

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.