

BRUNELLO DI MONTALCINO

2014

I Brunelli prodotti da La Fiorita sono portatori della tipica espressione del Sangiovese che cresce nei nostri diversi vigneti. L'unione di queste diversità apporta una complessità delicata e armoniosa nel rispetto delle caratteristiche di ogni annata. Invecchiano per 2 anni in botte e poi per altri 2 anni in bottiglia prima di essere immessi sul mercato. Sono il DNA de La Fiorita.

VINTAGE
2014

DESIGNATION OF ORIGIN
DOCG

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME
Poggio al Sole, Pian Bossolino

SURFACE
7 HA

EXPOSURE
South-East (P.B.), South (P.S.)

ALTITUDE (METER)
220 (P.S.) - 360 (P.B.)

SOIL
Tufo - clay (P.S.), galestro (P.B.)

AGRICULTURE PRACTICE
Organic

CULTIVATION SYSTEM
Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA
7.000

GRAPE YIELD OF EACH PLANT
0,3 KG

DATE OF HARVEST
October 6th (P.S.) - October 10th (P.B.)

TYPE OF FERMENTATION VATS
Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 25°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME
10 days

OPERATIONS DURING MACERATION
Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS
Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS
French oak 5 hl, 20% new

AGEING TIME
24 months in wood, 8 months in steel before bottling, 2 years in the bottle before release

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
7.500

La Fiorita Podere Bellavista, 53024 Montalcino SI • +39 0577 835657 • info@lafiorita.com