Brunello di Montalcino

2012

Unser handgefertigte Brunello von La Fiorita ist der echteste Ausdruck von Sangiovese aus unseren verschiedenen Weinbergen. Die zusammengesetzten Mischungen dieser verschiedenen Extraktionen verleihen dem harmonischen Wein eine delikate Komplexität, wobei die Eigenschaften der Jahrgänge berücksichtigt werden. Zwei Jahre im grossen Fass gereift, und zwei weitere in der Flasche, bevor sie erhältlich sind. Sie sind der vollste Ausdruck von La Fiorita.

VINTAGE
2012

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
September 12th (P.S.) - September 21st (P.B.)

TYPE OF FERMENTATION VATS
Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 25°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME
14 days

OPERATIONS DURING MACERATION
Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS
Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS
French oak 5 hl, 30% new

AGEING TIME
24 months in wood, 6 months in steel before bottling, 2 years in bottle before release

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
7 000