



# Brunello di Montalcino

2012



Les Brunello confectionnés par La Fiorita ont une expression authentique du Sangiovese provenant de nos différents vignobles. La composition des assemblages issue de ces diversités apporte une complexité délicate et harmonieuse tout en respectant les caractéristiques de chaque millésime. Ils sont vieillis 2 ans en foudre puis, 2 années de plus en bouteille avant d'être mis sur le marché. Ils sont l'ADN de 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