



# Brunello di Montalcino

2011



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

2011

## 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

0,6 KG

## DATE OF HARVEST

August 28th (P.S.) - September 17th (P.B.)

## TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

## FERMENTATION TEMPERATURE

Max 25°C

## FERMENTATION AND MACERATION TIME

17 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

17 000