# Brunello di Montalcino

**2009**

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**
2009

**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.)

**CULTIVATION SYSTEM**
Spurred cordon

**CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA**
7.000

**GRAPE YIELD OF EACH PLANT**
0,5 KG

**DATE OF HARVEST**
September 22nd (P.S.) - October 7th (P.B.)

**TYPE OF FERMENTATION VATS**
Slavonian oak casks

**FERMENTATION TEMPERATURE**
Max 25°C

**FERMENTATION AND MACERATION TIME**
13 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**
12 months in French Oak 5hl 30% new, 12 months in Slavonian Oak before bottling, 2 years in bottle before release

**NUMBER OF BOTTLES PRODUCED**
15 000