# Brunello di Montalcino

**2008**

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**
2008

**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**
0,7 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**
14 days

**OPERATIONS DURING MACERATION**
Pump over and delestage

**TYPE OF YEASTS**
Selected

**TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS**
12 months in French oak 5 hl, 30% new, 12 months in Slavonian Oak 80hl

**AGEING TIME**
24 months in Oak , 8 months in Steel before bottling, 2 years in bottle before release

**NUMBER OF BOTTLES PRODUCED**
23 000