Brunello di Montalcino

2008

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
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

La Fiorita Podere Bellavista, 53024 Montalcino SI • +39 0577 835657 • info@lafiorita.com