Brunello di Montalcino

2006

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
2006

DESIGNATION OF ORIGIN
DOCG

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME
Poggio al Sole

SURFACE
3,5 HA

EXPOSURE
South-East (P.B.), South (P.S.)

ALTITUDE (METER)
220 (P.S.) - 360 (P.B.)

SOIL
Tufo- clay

CULTIVATION SYSTEM
Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA
7.000

GRAPE YIELD OF EACH PLANT
0,8 KG

DATE OF HARVEST
October 2nd

TYPE OF FERMENTATION VATS
Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 25°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME
15 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
10 000

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