



Brunello di Montalcino

2006



Unser handgefertigte Brunello von La Fiorita ist der echtteste 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