



# 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