

BRUNELLO DI MONTALCINO

2006

I Brunelli prodotti da La Fiorita sono portatori della tipica espressione del Sangiovese che cresce nei nostri diversi vigneti. L'unione di queste diversità apporta una complessità delicata e armoniosa nel rispetto delle caratteristiche di ogni annata. Invecchiano per 2 anni in botte e poi per altri 2 anni in bottiglia prima di essere immessi sul mercato. Sono il DNA de 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