

BRUNELLO DI MONTALCINO

2017

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
2016

DESIGNATION OF ORIGIN
DOCG

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME
Poggio al Sole (South), Pian Bossolino (East), Giardinello (West)

SURFACE
7 HA

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

ALTITUDE (METER)
220 (P.S.) - 360 (P.B.) -250 (G)

SOIL
Tufo - clay (P.S.), galestro (P.B.), sandy clay (G)

AGRICULTURE PRACTICE
Organic

CULTIVATION SYSTEM
Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA
7.000

GRAPE YIELD OF EACH PLANT
0,7 KG

DATE OF HARVEST
September 28th (P.S.) - October 6th (G)- October 14th (P.B.)

TYPE OF FERMENTATION VATS
Slavonian oak casks

FERMENTATION AND MACERATION TIME
20 days

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 25°C

OPERATIONS DURING MACERATION
Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS
Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS
French oak botte 26 hl & 37 hl

AGEING TIME
24 months in wood, 4 months in steel before bottling, 18th months in the bottle before release

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
21 600