



Brunello di Montalcino

2019



Les Brunello confectionnés par La Fiorita ont une expression authentique du Sangiovese provenant de nos différents vignobles. La composition des assemblages issue de ces diversités apporte une complexité délicate et harmonieuse tout en respectant les caractéristiques de chaque millésime. Ils sont vieillis 2 ans en foudre puis, 2 années de plus en bouteille avant d'être mis sur le marché. Ils sont l'ADN de la Fiorita.

VINTAGE

2019

DESIGNATION OF ORIGIN

DOCG

GRAPE VARIETIES

Sangiovese

PRODUCTION AREA

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME

Blend of Micro parcels from Collosorbo 46 % (South), Pian Bossolino 15% (East), Giardinello 39% (South)

ALTITUDE (METER)

220 (P.S.) - 360 (Col) -250 (G)

SOIL

Red and grey clay, calcareous (Col); clay loam, galestro (PB); sandy clay loam (G)

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA / CULTIVATION SYSTEM AND PRACTICES

6 500 / Spurred Cordon ; Guyot Giardinello/ Organic cultivation

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,90 KG

DATE OF HARVEST

September 16th (COL) - October 1st- (PB) - September 19/27th- (G)

TYPE OF FERMENTATION VATS

Concrete Tanks

FERMENTATION TEMPERATURE

Max 24°C

OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS

Indigenous

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

French oak botte 26 hl-52hl

AGEING TIME

36 months in wood, 4 months in concrete. Bottled June 2023, release january 2024.

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

3 200