# BRUNELLO DI MONTALCINO

**2020**

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**
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