



# ROSSO DI MONTALCINO

2018



I nostri Rosso di Montalcino La Fiorita sono assemblati con Sangiovese provenienti da vigneti atti a Brunello e quindi per declassamento. Rispecchiano perfettamente un'elegante introduzione al Sangiovese come espressione di Montalcino e de La Fiorita. Invecchiati 10 mesi prima di essere immessi sul mercato, i loro equilibri vi porteranno nel desiderio di scoprire sempre piu' i nostri vini ed il nostro Brunello.

## VINTAGE

2018

## DESIGNATION OF ORIGIN

DOC

## GRAPE VARIETIES

Sangiovese

## PRODUCTION AREA

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell' Abate

## VINEYARD NAME

Poggio al Sole, Giardinello and 30% purchase grape from Poggio d'Arna ("in Fermage" Vineyard)

## SURFACE

5 HA (PS & G) + 2 (PA)

## EXPOSURE

South

## ALTITUDE (METER)

220 (PS) - 270 (G) - (450 PA)

## SOIL

Tufo - clay (PS), Sandy Clay (G), Clay Loam (PA)

## CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

## CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

7.000

## GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,6 KG

## DATE OF HARVEST

September 26th (PS) - September 27th (PA) - October 4th (G)

## TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

## FERMENTATION TEMPERATURE

Max 25°C

## FERMENTATION AND MACERATION TIME

18 days

## OPERATIONS DURING MACERATION

Delestage

## TYPE OF YEASTS

Selected

## TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

10 Months French oak Botte 37hl

## AGEING TIME

10 months in wood, 2 months in steel, 10 months in the bottle before release

## NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

15.000