



# ROSSO DI MONTALCINO

2015



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

2015

## DESIGNATION OF ORIGIN

DOC

## GRAPE VARIETIES

Sangiovese

## PRODUCTION AREA

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

## VINEYARD NAME

Poggio al Sole, Giardinello, Pian Bossonlino

## SURFACE

8 HA

## EXPOSURE

South, South-East, South West

## ALTITUDE (METER)

220 (PS) - 270 (G) - (360 PB)

## SOIL

Tufo - clay (PS), Sandy Clay (G), Galestro (PB)

## CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

## CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

6 500

## GRAPE YIELD OF EACH PLANT

1,2 KG

## DATE OF HARVEST

September 16th (PS) - October 6th (PB) - October 12th (G)

## TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

## FERMENTATION TEMPERATURE

Max 25°C

## FERMENTATION AND MACERATION TIME

20 days

## OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and Delestage

## TYPE OF YEASTS

Selected

## TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

French oak 5hl second use

## AGEING TIME

10 months in wood, 4 months in steel, 10 months in the bottle before release

## NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

10 200