


# Rosso di Montalcino

**2023**

Nos Rosso di Montalcino La Fiorita sont assemblés à partir de Sangiovese issu de vignobles Brunello. Ils expriment parfaitement une élégante introduction au Sangiovese provenant de Montalcino et de La Fiorita. Vieillis 20 mois avant la mise sur le marché, leurs équilibres apportera une expérience aux désirs de vouloir aller plus loin dans nos vins et découvrir nos Brunello.

**VINTAGE**
2023

**DESIGNATION OF ORIGIN**
DOC

**GRAPE VARIETIES**
Sangiovese

**PRODUCTION AREA**
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

**VINEYARD NAME**
Collesorbo; Pian Bossolino; Osteriaccia

**SURFACE**
2.4 Ha (Co); 3 Ha (PB); 2 Ha (O)

**EXPOSURE**
South (CO); South-East (PB); South (O)

**ALTITUDE (METER)**
220 (C) - 360 (PB) - 310 (O)

**SOIL**
calcareous clay (C); clay loam, siltstones (PB); sandy clay (O)

**CULTIVATION SYSTEM**
Spurred cordon (CL & PB); Guyot (O)

**CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA**
6500

**GRAPE YIELD OF EACH PLANT**
1KG

**DATE OF HARVEST**
Sep 5 (C)- Sep 28 (PB) – Sep 22 (O)

**TYPE OF FERMENTATION VATS**
Concrete

**FERMENTATION TEMPERATURE**
Max 24°C

**FERMENTATION AND MACERATION TIME**
20 days

**OPERATIONS DURING MACERATION**
Delestage

**TYPE OF YEASTS**
Indegenious

**TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS**
10 Months French oak Botte Grande

**AGEING TIME**
12 months in Concrete

**NUMBER OF BOTTLES PRODUCED**
10 000

**La Fiorita** Podere Bellavista, 53024 Montalcino SI • +39 0577 835657 • info@lafiorita.com