BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

2004

La particolarità dei nostri Brunello Riserva è che sono ottenuti da uve opportunamente selezionate in uno solo dei nostri appezzamenti. Questo vino non viene prodotto in ogni annata, le uve di Sangiovese perfettamente mature beneficiano di una vinificazione e di un invecchiamento simile ai nostri Brunelli. I tannini della buccia sono tali da sopportare nel tempo un complesso contrasto di struttura ed eleganza. Il periodo minimo richiesto per l'invecchiamento è di 6 anni prima dell'immissione sul mercato. Spingendosi piu' in là nel tempo, conservate in cantina, le nostre Riserve sveleranno una longevità in freschezza unica.

VINTAGE
2004

DESIGNATION OF ORIGIN
DOCG

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME
Pian Bossolino

SURFACE
3.1 HA

EXPOSURE
South-East

ALTITUDE (METER)
360

SOIL
Galestro

CULTIVATION SYSTEM
Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA
7.000

GRAPE YIELD OF EACH PLANT
0,9 KG

PERIOD OF HARVEST:
October 10th

TYPE OF FERMENTATION VATS
Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 25°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME
12 days

OPERATIONS DURING MACERATION
Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS
Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS
12 months in French oak 5 hl 30% new, 12 months in Slavonian 80hl

AGEING TIME
24 months in wood, 6 months in steel, 30 months in bottle before releasing

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
18 000

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