


# BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

**2020**

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**
2020

**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**
Clay Loam-Galestro

**CULTIVATION SYSTEM**
Spurred cordon

**CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA**
6.500

**GRAPE YIELD OF EACH PLANT**
0,8 KG

**PERIOD OF HARVEST:**
October 1

**TYPE OF FERMENTATION VATS**
Cement tanks

**FERMENTATION TEMPERATURE**
Max 24°C

**FERMENTATION AND MACERATION TIME**
30 days

**OPERATIONS DURING MACERATION**
Pump over and delestage

**TYPE OF YEASTS**
Native

**TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS**
French oak 26 hl-52 hl

**AGEING TIME**
36 months in wood, 4 months in cement tanks, 8 months in bottle before releasing

**NUMBER OF BOTTLES PRODUCED**
4.000

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