Brunello Di Montalcino

2015

Fiore di NO ist Natalie Olivero’s Fingerabdruck auf La Fiorita, um die Essenz von 2 unserer 4 Weinberge auszuwählen und zu extrahieren: Pian Bossolino (auf 360 m) und Poggio al Sole (auf 180 m). Millionen von Jahren haben den Berg Montalcino zu einer enormen Komplexität von Böden gemacht, mit seiner Mischung aus Ozean, und seinem Leben, und Vulkan, mit seiner Gewalt. Nur zu außergewöhnlichen Jahrgängen extrahiert, bringt diese Vielfalt unterschiedliche Reifegrade und Ausdrucksformen in den Kern dieser beiden Parzellen. Natalie Oliveros hat durch Fiore di NO die reinste Authentizität aus diesen einzigartigen Essenzen extrahiert, indem sie diese Singularitäten zu einer Einheit zusammengefügt hat.

VINTAGE
2015

DESIGNATION OF ORIGIN
DOCG

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell’Abate

VINEYARD NAME
Poggio al Sole, Pian Bossolino

SURFACE
7 HA

EXPOSURE
South (P.S.), South-East (P.B.)

ALTITUDE (METER)
220 (P.S.) - 360 (P.B.)

SOIL
Tuff - clay (P.S.), galestro (P.B.)

AGRICULTURE PRACTICE
Organic

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA/CULTIVATION SYSTEM
7.000 / Spurred Cordon

GRAPE YIELD OF EACH PLANT
0,7 KG

DATE OF HARVEST
September 24th (P.S.) - September 25th 26th (P.B.)

TYPE OF FERMENTATION VATS
Slavonian oak casks

FERMENTATION AND MACERATION TIME
18 days

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 25°C

OPERATIONS DURING MACERATION
Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS
Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS
French oak botte 26 hl

AGEING TIME
24 months in wood, 4 months in steel before bottling. Bottled July 2018, released january 2020.

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
3 500

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