



Fiore di NO

2015



Fiore di NO è il tocco personale di Natalie Oliveros per La Fiorita. Questa è una selezione di 2 dei nostri 4 vigneti: Pian Bossolino (360m) e Poggio al sole (180m). Per milioni di anni il tempo ha consentito una forte interazione tra le correnti oceaniche e la violenza dei vulcani, lasciando in eredità a Montalcino un'immensa complessità di suoli. Questo vino è prodotto solo in annate eccezionali. Grazie a questa diversità, il Sangiovese conferisce diversi livelli di maturità ed espressione all'interno di questi 2 appezzamenti. Natalie Oliveros per Fiore di No ha tirato fuori la pura autenticità di queste due singole unità per poterle farle esprimere con un'unica espressione.

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