



# 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 Collesorbo (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