



Fiore di NO

2016



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

2016

DATE OF HARVEST

September 28th (P.S.) - October 6th- (PB) - October 14th- (G)

DESIGNATION OF ORIGIN

DOCG

TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

GRAPE VARIETIES

Sangiovese

FERMENTATION AND MACERATION TIME

20 days

PRODUCTION AREA

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

FERMENTATION TEMPERATURE

Max 25°C

VINEYARD NAME

Poggio al Sole (South), Pian Bossolino (East), Giardinello (South)

OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

SURFACE IN HA HARVESTED

2 HA (Poggio al Sole 17%, Pian Bossolino 55%, Giardinello 28%)

TYPE OF YEASTS

Selected

ALTITUDE (METER)

220 (P.S.) - 360 (P.B.) - 250 (G)

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

French oak botte 26 hl

SOIL

Tuff - clay (P.S.), galestro (P.B.), Sandy clay (G)

AGEING TIME

24 months in wood, 4 months in steel before bottling. Bottled July 2019, released january 2021.

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA / CULTIVATION SYSTEM AND PRACTICES

7.000 / Spurred Cordon / Organic cultivation

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

5000

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,7 KG