

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 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
2016

DESIGNATION OF ORIGIN
DOCG

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

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

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

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

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

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA / CULTIVATION SYSTEM AND PRACTICES
7.000 / Spurred Cordon / Organic cultivation

GRAPE YIELD OF EACH PLANT
0,7 KG

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

TYPE OF FERMENTATION VATS
Slavonian oak casks

FERMENTATION AND MACERATION TIME
20 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 2019, released january 2021.

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
5000