



Brunello Di Montalcino

"Fiore di NO"

2018

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 Olivero hat durch Fiore di NO die reinste Authentizität aus diesen einzigartigen Essenzen extrahiert, indem sie diese Singularitäten zu einer Einheit zusammengefügt hat.

VINTAGE

2018

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