

Brunello Di Montalcino

2019

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

VINTAGE
2019

DESIGNATION OF ORIGIN
DOCG

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell’Abate

VINEYARD NAME
Blend of Micro parcels from Collosorbo 46 % (South), Pian Bossolino 15% (East), Giardinello 39% (South)

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

SOIL
Red and grey clay, calcareous (Col); clay loam, galestro (PB); sandy clay loam (G)

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA / CULTIVATION SYSTEM AND PRACTICES
6 500 / Spurred Cordon ; Guyot Giardinello/ Organic cultivation

GRAPE YIELD OF EACH PLANT
0,90 KG

DATE OF HARVEST
September 16th (COL) - October 1st- (PB) - September 19/27th- (G)

TYPE OF FERMENTATION VATS
Concrete Tanks

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 24°C

OPERATIONS DURING MACERATION
Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS
Indigenous

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS
French oak botte 26 hl-52hl

AGEING TIME
36 months in wood, 4 months in concrete. Bottled June 2023, release january 2024.

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
3 200