



# 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

## DATE OF HARVEST

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

## DESIGNATION OF ORIGIN

DOCG

## TYPE OF FERMENTATION VATS

Concrete Tanks

## GRAPE VARIETIES

Sangiovese

## FERMENTATION TEMPERATURE

Max 24°C

## PRODUCTION AREA

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell' Abate

## OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

## VINEYARD NAME

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

## TYPE OF YEASTS

Indigenous

## ALTITUDE (METER)

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

## TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

French oak botte 26 hl-52hl

## SOIL

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

## AGEING TIME

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

## CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA / CULTIVATION SYSTEM AND PRACTICES

6 500 / Spurred Cordon ; Guyot Giardinello/ Organic cultivation

## NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

3 200

## GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,90 KG