

Fiore di NO

2019

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
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