



Brunello di Montalcino

2015

Unser handgefertigte Brunello von La Fiorita ist der echteste Ausdruck von Sangiovese aus unseren verschiedenen Weinbergen. Die zusammengesetzten Mischungen dieser verschiedenen Extraktionen verleihen dem harmonischen Wein eine delikate Komplexität, wobei die Eigenschaften der Jahrgänge berücksichtigt werden. Zwei Jahre im grossen Fass gereift, und zwei weitere in der Flasche, bevor sie erhältlich sind. Sie sind der vollste Ausdruck von La Fiorita.

VINTAGE

2015

DESIGNATION OF ORIGIN

DOCG

GRAPE VARIETIES

Sangiovese

PRODUCTION AREA

Montalcino • Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME

Poggio al Sole, Pian Bossolino

SURFACE

7 HA

EXPOSURE

South (P.S.), South-East (P.B.)

ALTITUDE (METER)

220 (P.S.) - 360 (P.B.)

SOIL

Tufo - clay (P.S.), galestro (P.B.)

AGRICULTURE PRACTICE

Organic

CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,7 KG

DATE OF HARVEST

September 24th (P.S.) - September 25th 26th (P.B.)

TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

FERMENTATION AND MACERATION TIME

18 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,
18th months in the bottle before release

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

21800



CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA
7.000