



Brunello di Montalcino

2011

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

2011

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

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

0,6 KG

DATE OF HARVEST

August 28th (P.S.) - September 17th (P.B.)

TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE

Max 25°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME

17 days

OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS

Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

French oak 5 hl, 30% new

AGEING TIME

24 months in wood, 6 months in steel before bottling, 2 years in bottle before release

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

17 000



CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA
7.000