



BRUNELLO DI MONTALCINO

2008

I Brunelli prodotti da La Fiorita sono portatori della tipica espressione del Sangiovese che cresce nei nostri diversi vigneti. L'unicità di queste diversità apporta una complessità delicata e armoniosa nel rispetto delle caratteristiche di ogni annata. Invecchiano per 2 anni in botte e poi per altri 2 anni in bottiglia prima di essere immessi sul mercato. Sono il DNA de La Fiorita.

VINTAGE

2008

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.)

CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

7.000

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,7 KG

DATE OF HARVEST

September 22nd (P.S.) - October 7th (P.B.)

TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE

Max 25°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME

14 days

OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS

Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

12 months in French oak 5 hl, 30% new, 12 months in Slavonian Oak 80hl

AGEING TIME

24 months in Oak , 8 months in Steel before bottling, 2 years in bottle before release

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

23 000