



Brunello di Montalcino

"Fiore di NO"

2015

Fiore di NO est la touche personnelle de Natalie Oliveros sur La Fiorita. C'est une sélection des essences de 2 de nos 4 vignobles: Pian Bossolino (360m) et Poggio al sole (180m). Pendant des millions d'années, le temps a porté un échange entre l'océan et la violence des volcans, laissant à la montagne de Montalcino une immense complexité de sols. Ce vin est élaboré uniquement sur des millésimes d'exceptions. Le Sangiovese donne grâce à cette diversité, différents niveaux de maturité et d'expression au sein de ces 2 parcelles. Natalie Oliveros pour Fiore di No en a extrait une authenticité pure et unique afin d'écarter ces singularités et en obtenir une unité.

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

Tuff - 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.
Bottled July 2018, released january 2020.

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

3 500



CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

7.000