



Brunello di Montalcino

2008



Les Brunello confectionnés par La Fiorita ont une expression authentique du Sangiovese provenant de nos différents vignobles. La composition des assemblages issue de ces diversités apporte une complexité délicate et harmonieuse tout en respectant les caractéristiques de chaque millésime. Ils sont vieillis 2 ans en foudre puis, 2 années de plus en bouteille avant d'être mis sur le marché. Ils sont l'ADN 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