Brunello di Montalcino

2021

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
2021

DESIGNATION OF ORIGIN
DOCG

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME
Blend of Micro parcels from Collosorbo 46 % (South), Pian Bossolino 15% (East), Giardinello 39% (South)

ALTITUDE (METER)
220 (CL) - 360 (PB) - 280 (G)

SOIL
Red and grey clay, calcareous (Col); clay loam, galestro (PB); sandy clay loam (G)

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA / CULTIVATION SYSTEM AND PRACTICES
6 500 / Spurred Cordon ; Guyot Giardinello/ Organic cultivation

GRAPE YIELD OF EACH PLANT
0,90 KG

DATE OF HARVEST
Sep 7 (CL) - Sep 14/27 (G) - Sep 30/Oct 1 (PB)

TYPE OF FERMENTATION VATS
Concrete Tanks

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 24°C

OPERATIONS DURING MACERATION
Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS
Indigenous

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS
French oak botte 26 hl-52hl

AGEING TIME
36 months in wood, 4 months in concrete. Bottled June 2023, release january 2024.

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
32.000