

Brunello di Montalcino Riserva

2020

Unsere Brunello Riserva sind eine Auswahl an Trauben aus einem einzigen Weinberg. Diese perfekten Sangiovese werden nicht jedes Jahr hergestellt und haben einen ähnlichen Weinherstellungs- und Alterungsprozess wie unser Brunello. Die ideale Reife der Tannine aus der Haut wird mit der Zeit einen komplexen Kontrast zwischen Struktur und Eleganz aufweisen. Die Mindestalterungszeit beträgt 6 Jahre vor dem Verkauf. In Ihrem Keller werden unsere Riservas eine einzigartige Langlebigkeit der Frische zeigen.

VINTAGE
2020

DESIGNATION OF ORIGIN
DOCG

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME
Pian Bossolino

SURFACE
3.1 HA

EXPOSURE
South-East

ALTITUDE (METER)
360

SOIL
Clay Loam-Galestro

CULTIVATION SYSTEM
Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA
6.500

GRAPE YIELD OF EACH PLANT
0,8 KG

PERIOD OF HARVEST:
October 1

TYPE OF FERMENTATION VATS
Cement tanks

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 24°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME
30 days

OPERATIONS DURING MACERATION
Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS
Native

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

AGEING TIME
36 months in wood, 4 months in cement tanks, 8 months in bottle before releasing

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
4.000

La Fiorita Podere Bellavista, 53024 Montalcino SI • +39 0577 835657 • info@lafiorita.com