



# Fiore di NO

2016



Fiore di NO è il tocco personale di Natalie Oliveros per La Fiorita. Questa è una selezione di 2 dei nostri 4 vigneti: Pian Bossolino (360m) e Collesorbo (180m). Per milioni di anni il tempo ha consentito una forte interazione tra le correnti oceaniche e la violenza dei vulcani, lasciando in eredità a Montalcino un'immensa complessità di suoli. Questo vino è prodotto solo in annate eccezionali. Grazie a questa diversità, il Sangiovese conferisce diversi livelli di maturità ed espressione all'interno di questi 2 appezzamenti. Natalie Oliveros per Fiore di No ha tirato fuori la pura autenticità di queste due singole unità per poterle farle esprimere con un'unica espressione.

## VINTAGE

2016

## DESIGNATION OF ORIGIN

DOCG

## GRAPE VARIETIES

Sangiovese

## PRODUCTION AREA

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

## VINEYARD NAME

Poggio al Sole (South), Pian Bossolino (East), Giardinello (South)

## SURFACE IN HA HARVESTED

2 HA (Poggio al Sole 17%, Pian Bossolino 55%, Giardinello 28%)

## ALTITUDE (METER)

220 (P.S.) - 360 (P.B.) - 250 (G)

## SOIL

Tuff - clay (P.S.), galestro (P.B.), Sandy clay (G)

## CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA / CULTIVATION SYSTEM AND PRACTICES

7.000 / Spurred Cordon / Organic cultivation

## GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,7 KG

## DATE OF HARVEST

September 28th (P.S.) - October 6th- (PB) - October 14th- (G)

## TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

## FERMENTATION AND MACERATION TIME

20 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 2019, released January 2021.

## NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

5000