Brunello di Montalcino

2017

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
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 (West)

SURFACE
7 HA

EXPOSURE
South (P.S.), South-East (P.B.), South (G)

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

SOIL
Tufo - clay (P.S.), galestro (P.B.), sandy clay (G)

AGRICULTURE PRACTICE
Organic

CULTIVATION SYSTEM
Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA
7.000

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 & 37 hl

AGEING TIME
24 months in wood, 4 months in steel before bottling, 18th months in the bottle before release

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
21 600