



Brunello di Montalcino

2019



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

2019

DATE OF HARVEST

September 16th (COL) - October 1st- (PB) - September 19/27th- (G)

DESIGNATION OF ORIGIN

DOCG

TYPE OF FERMENTATION VATS

Concrete Tanks

GRAPE VARIETIES

Sangiovese

FERMENTATION TEMPERATURE

Max 24°C

PRODUCTION AREA

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

VINEYARD NAME

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

TYPE OF YEASTS

Indigenous

ALTITUDE (METER)

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

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

French oak botte 26 hl-52hl

SOIL

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

AGEING TIME

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

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA / CULTIVATION SYSTEM AND PRACTICES

6 500 / Spurred Cordon ; Guyot Giardinello/ Organic cultivation

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

3 200

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,90 KG