# Brunello di Montalcino

**2020**

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

**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 (P.S.) - 360 (Col) -250 (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**
September 16th (COL) - October 1st- (PB) - September 19/27th- (G)

**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**
3 200