



ROSSO DI MONTALCINO

2017



I nostri Rosso di Montalcino La Fiorita sono assemblati con Sangiovese provenienti da vigneti atti a Brunello e quindi per declassamento. Rispecchiano perfettamente un'elegante introduzione al Sangiovese come espressione di Montalcino e de La Fiorita. Invecchiati 10 mesi prima di essere immessi sul mercato, i loro equilibri vi porteranno nel desiderio di scoprire sempre piu' i nostri vini ed il nostro Brunello.

VINTAGE

2017

DESIGNATION OF ORIGIN

DOC

GRAPE VARIETIES

Sangiovese

PRODUCTION AREA

Montalcino - Loc. Castelnuovo dell' Abate

VINEYARD NAME

Poggio al Sole, Giardinello, Pian Bossonlino

SURFACE

8 HA

EXPOSURE

South, South-East, South West

ALTITUDE (METER)

220 (PS) - 270 (G) - (360 PB)

SOIL

Tufo - clay (PS), Sandy Clay (G), Galestro (PB)

CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

6 500

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,4 KG

DATE OF HARVEST

September 5th (PS) - September 14th (PB) - October 13th (G)

TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE

Max 25°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME

12 days

OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and Delestage

TYPE OF YEASTS

Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

French oak 5hl third use

AGEING TIME

10 months in wood, 2 months in steel, 10 months in the bottle before release

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

3 300