



# Rosso di Montalcino

2022



Nos Rosso di Montalcino La Fiorita sont assemblés à partir de Sangiovese issu de vignobles Brunello. Ils expriment parfaitement une élégante introduction au Sangiovese provenant de Montalcino et de La Fiorita. Vieillis 20 mois avant la mise sur le marché, leurs équilibres apportera une expérience aux désirs de vouloir aller plus loin dans nos vins et découvrir nos Brunello.

## VINTAGE

2022

## DESIGNATION OF ORIGIN

DOC

## GRAPE VARIETIES

Sangiovese

## PRODUCTION AREA

Montalcino - Loc. Castelnuovo dell' Abate

## VINEYARD NAME

Collesorbo; Giardinello; Poggio d' Arna ("en fermage" & Grape Purchase)

## SURFACE

5 HA (Collesorbo; Giardinello; Poggio d' Arna)

## EXPOSURE

South on all the vineyards

## ALTITUDE (METER)

220 (C) - 270 (G) -450 (PA)

## SOIL

tuff – calcareous clay (C); sandy clay (G); Clay loam (PA)

## CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon & Guyot for Giardinello

## CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

6500

## GRAPE YIELD OF EACH PLANT

1KG

## DATE OF HARVEST

Aug 26 (C)- Sep 14 (G) – Sep 22 (PA)

## TYPE OF FERMENTATION VATS

Concrete 50hl

## FERMENTATION TEMPERATURE

Max 20°C

## FERMENTATION AND MACERATION TIME

24 days

## OPERATIONS DURING MACERATION

Delestage

## TYPE OF YEASTS

Indegenious

## TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

10 Months French oak Botte Grande

## AGEING TIME

12 months in Concrete

## NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

10 000