



# ROSSO DI MONTALCINO

2022



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

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