

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