# ROSSO DI MONTALCINO

**2023**

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**
2023

**DESIGNATION OF ORIGIN**
DOC

**GRAPE VARIETIES**
Sangiovese

**PRODUCTION AREA**
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

**VINEYARD NAME**
Collesorbo; Pian Bossolino; Osteriaccia

**SURFACE**
2.4 Ha (Co); 3 Ha (PB); 2 Ha (O)

**EXPOSURE**
South (CO); South-East (PB); South (O)

**ALTITUDE (METER)**
220 (C) - 360 (PB) - 310 (O)

**SOIL**
calcareous clay (C); clay loam, siltstones (PB); sandy clay (O)

**CULTIVATION SYSTEM**
Spurred cordon (CL & PB); Guyot (O)

**CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA**
6500

**GRAPE YIELD OF EACH PLANT**
1KG

**DATE OF HARVEST**
Sep 5 (C)- Sep 28 (PB) – Sep 22 (O)

**TYPE OF FERMENTATION VATS**
Concrete

**FERMENTATION TEMPERATURE**
Max 24°C

**FERMENTATION AND MACERATION TIME**
20 days

**OPERATIONS DURING MACERATION**
Delestage

**TYPE OF YEASTS**
Indigenous

**TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS**
10 Months French oak Botte Grande

**AGEING TIME**
12 months in Concrete

**NUMBER OF BOTTLES PRODUCED**
10 000

**La Fiorita** Podere Bellavista, 53024 Montalcino SI • +39 0577 835657 • info@lafiorita.com