



Brunello di Montalcino

2015



Fiore di NO est la touche personnelle de Natalie Oliveros sur La Fiorita. C'est une sélection des essences de 2 de nos 4 vignobles: Pian Bossolino (360m) et Poggio al sole (180m). Pendant des millions d'années, le temps a porté un échange entre l'océan et la violence des volcans, laissant à la montagne de Montalcino une immense complexité de sols. Ce vin est élaboré uniquement sur des millésimes d'exceptions. Le Sangiovese donne grâce à cette diversité, différents niveaux de maturité et d'expression au sein de ces 2 parcelles. Natalie Oliveros pour Fiore di No en a extrait une authenticité pure et unique afin d'assembler ces singularités et en obtenir une unité.

VINTAGE

2015

DESIGNATION OF ORIGIN

DOCG

GRAPE VARIETIES

Sangiovese

PRODUCTION AREA

Montalcino - Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME

Poggio al Sole, Pian Bossolino

SURFACE

7 HA

EXPOSURE

South (P.S.), South-East (P.B.)

ALTITUDE (METER)

220 (P.S.) - 360 (P.B.)

SOIL

Tuff - clay (P.S.), galestro (P.B.)

AGRICULTURE PRACTICE

Organic

CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

7.000

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,7 KG

DATE OF HARVEST

September 24th (P.S.) - September 25th 26th (P.B.)

TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

FERMENTATION AND MACERATION TIME

18 days

FERMENTATION TEMPERATURE

Max 25°C

OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS

Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

French oak botte 26 hl

AGEING TIME

24 months in wood, 4 months in steel before bottling. Bottled July 2018, released January 2020.

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

3 500