

Brunello di Montalcino

2019

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 grace a 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
2019

DESIGNATION OF ORIGIN
DOCG

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME
Blend of Micro parcels from Collosorbo 46 % (South), Pian Bossolino 15% (East), Giardinello 39% (South)

ALTITUDE (METER)
220 (P.S.) - 360 (Col) -250 (G)

SOIL
Red and grey clay, calcareous (Col); clay loam, galestro (PB); sandy clay loam (G)

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA / CULTIVATION SYSTEM AND PRACTICES
6 500 / Spurred Cordon ; Guyot Giardinello/ Organic cultivation

GRAPE YIELD OF EACH PLANT
0,90 KG

DATE OF HARVEST
September 16th (COL) - October 1st- (PB) - September 19/27th- (G)

TYPE OF FERMENTATION VATS
Concrete Tanks

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 24°C

OPERATIONS DURING MACERATION
Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS
Indigenous

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS
French oak botte 26 hl-52hl

AGEING TIME
36 months in wood, 4 months in concrete. Bottled June 2023, release january 2024.

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
3 200