



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 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

2019

DATE OF HARVEST

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

DESIGNATION OF ORIGIN

DOCG

TYPE OF FERMENTATION VATS

Concrete Tanks

GRAPE VARIETIES

Sangiovese

FERMENTATION TEMPERATURE

Max 24°C

PRODUCTION AREA

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

VINEYARD NAME

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

TYPE OF YEASTS

Indigenous

ALTITUDE (METER)

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

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

French oak botte 26 hl-52hl

SOIL

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

AGEING TIME

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

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA / CULTIVATION SYSTEM AND PRACTICES

6 500 / Spurred Cordon ; Guyot Giardinello/ Organic cultivation

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

3 200

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,90 KG