



LA FIORITA

Montalcino (Siena)



Ettari vitati:
8

Bottiglie prodotte:
25.000

Tipo di agricoltura:
In conversione
Biologica



Fondata nel 1992, La Fiorita aveva un'estensione vitata iniziale di circa mezzo ettaro, per una produzione annua che si attestava sulle mille bottiglie di Brunello di Montalcino.

La cantina era stata ricavata nei locali di un antico frantoio, situato nei sotterranei di un palazzo risalente al XVIII secolo, situato nel cuore del medievale borgo di Castel-

nuovo Abate. Nel corso degli anni, al primo vitigno si sono aggiunti altri impianti, e attualmente l'azienda conta circa sette ettari vitati nel complesso, divisi tra i due appezzamenti di "Poggio al Sole" e "Pian Bossolino", dai quali si ricavano annualmente circa 25mila bottiglie, ripartite in proporzione tra il Brunello di annata e quello interpretato nella versione "Riserva".

L'obiettivo principale dell'azienda, però, è da sempre stato e rimane ancora quello di esaltare l'espressione del terroir nell'uva usata per produrre il Brunello. Questa finalità è perseguita prima di tutto tra i filari, dove con un lavoro calibrato in base alle annate e secondo le esigenze dei singoli appezzamenti vitati, le piante di sangiovese arrivano a regalare uve pregiate e schiette, e succes-

sivamente in cantina, dove sono utilizzate tecniche produttive ispirate alla massima sensibilità e al più grande rispetto di quelle che sono le specifiche caratteristiche della materia prima.

I risultati sono stati sin dall'inizio più che soddisfacenti, a partire dalla prima annata, acquistata in toto dalla rinomata enoteca Pinchiorri, fino alla Riserva 2006, Brunello

incluso tra i cinquanta migliori vini d'Italia. Il futuro è più che promettente.



2019
James Robinson
Jancis Robinson.com 15,5

NINFALIA ROSATO

Sangiovese 100 %



2018
vincus 90/100

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Sangiovese 100 %



1,50 lt
0,75 lt

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Sangiovese 100 %

2015			
Wine Spectator	90/100	JAMES SUCKLING.COM	95/100
		vincus	91+/100
2013			
Wine Spectator	95/100	JAMES SUCKLING.COM	92/100
2012			
Wine Spectator	91/100	falstaff	92/100
		Asbury	90/100
2011			
Wine Spectator	91/100	falstaff	93/100
		WINE ENTHUSIAST	90/100

Provenienza: Montalcino, blend vigne Poggio al Sole, Giardinello, Poggio d'Arna
Vinificazione: fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia
Affinamento: in botte da 37 Hl per 10 mesi, 4 mesi in acciaio.
Di colore rosso rubino di media intensità, al naso floreale con note di frutti rossi come amarene e lamponi, spezie e background di tabacco dolce ed erbe aromatiche. Al palato fragrante e molto rotondo, tannini ben integrati; il finale è lungo, fruttato e di piacevole mineralità.

Provenienza: Montalcino, blend vigne Poggio al Sole, Giardinello, Poggio d'Arna
Vinificazione: fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia
Affinamento: in botte da 37 Hl per 10 mesi, 4 mesi in acciaio.
Di colore rosso rubino di media intensità. Al naso floreale con note di frutti rossi come amarene e lamponi, spezie e background di tabacco dolce ed erbe aromatiche. Al palato fragrante e molto rotondo, tannini ben integrati; il finale è lungo, fruttato e di piacevole mineralità.

Provenienza: Montalcino - vigna Poggio al Sole 220 m slm, calcareo argilla, tufo, limo - Pian Bossolino 360 slm, ricco scheletro galestro calcareo, vigna Giardinello suolo argilla sabbiosa, calcareo.
Vinificazione: Vendemmia 24-26 Settembre, fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia 18 giorni con rimontaggi e delestage.
Affinamento: 24 mesi in legno botti da 26 hl, 6 mesi in acciaio, 18 mesi in bottiglia.
Di colore rosso porpora intenso, al naso esprime note olfattive di prugna e di frutti di bosco, che cedono il passo a sensazioni balsamiche. Al palato è potente, ricco di polpa e al contempo dotato di tannini fragranti e di sostegno acido.



LA FIORITA
Montalcino (Siena)



2006

Vin Spectator 95/100 Wine Enthusiast 92/100

2004

falstaff 95/100 Wine Enthusiast 94/100

0,75 lt

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. RISERVA

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino, vigna Pian Bossolino Bossolino 360 slm, ricco scheletro galestro calcareo.

Vinificazione: Vendemmia 4 Ottobre, fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia per 14 giorni con rimontaggi e delestage.

Affinamento: 36 mesi in legno, 6 mesi in acciaio, 20 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso presenta note di frutta rossa, spezie e tabacco dolce. Al palato è vellutato e complesso con tannini fragranti e ottima sapidità, eccellente persistenza.



2015

Vin Spectator 95/100

JAMES SUCKLING 95/100

vincus 95/100

0,75 lt

FIORE DI N.O. BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. SELEZIONE

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino, vigna Poggio al Sole 220 m slm, calcareo argilla, tufo, limo - Pian Bossolino 360 slm, ricco scheletro galestro calcareo

L'assemblaggio del Brunello di Montalcino Fiore di NO avviene selezionando le migliori micro zone di ciascuna vigna

Vinificazione: Vendemmia 24-26 Settembre fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia 18 giorni con rimontaggi e delestage

Affinamento: 24 mesi in legno botti da 26 hl, 6 mesi in acciaio, 18 mesi in bottiglia. L'assemblaggio avviene selezionando le migliori micro zone di ciascuna vigna.

Di colore rosso rubino scuro, al naso speziato e profumi di frutta nera e mirtillo. Al palato si presenta con densità fine ed elegante, note di pepe nero che virano in ciliegia e lamponi, sapido.

