



## FONTODI

### Chianti Classico

<b>Denominazione</b>	Chianti Classico DOCG
<b>Appellation</b>	<i>Chianti Classico DOCG</i>
<b>Vitigno</b>	Sangiovese
<b>Grapes</b>	<i>Sangiovese</i>
<b>Vigneto</b>	Vari vigneti all'interno dell'azienda
<b>Vineyards</b>	<i>Various vineyards within the property</i>
<b>Densità</b>	6.000 viti per ettaro
<b>Density</b>	<i>6.000 vines per hectar</i>
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Training system</b>	<i>Guyot</i>
<b>Vinificazione</b>	fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con follatori e controllo termico per almeno 2 settimane.
<b>Fermentation and maceration</b>	<i>In temperature-controlled tanks with indigenous yeasts for at least 2 weeks</i>
<b>Maturazione</b>	in barriques di Tronçais e Allier per 18 mesi
<b>Ageing</b>	<i>In Tronçais and Allier barrels for 18 months</i>
<b>Produzione media in bottiglie</b>	170.000
<b>Average production in bottles:</b>	<i>170.000</i>

