



FONTODI

Chianti Classico

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

