



## FONTODI

### *Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo*

<b>Denominazione</b>	Chianti Classico DOCG Gran Selezione
<b>Appellation</b>	<i>Chianti Classico DOCG Gran Selezione</i>
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 100%
<b>Grapes</b>	<i>Sangiovese 100%</i>
<b>Vigneto</b>	Vigna del Sorbo con esposizione Sud-Ovest con viti di oltre 40 anni
<b>Vineyards</b>	<i>Vigna del Sorbo with south-west exposure with 40 years old vines</i>
<b>Densità</b>	3.500 e 6.000 viti per ettaro
<b>Density</b>	<i>3.500 and 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 oltre 3 settimane
<b>Fermentation and maceration</b>	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks with indigenous yeasts for at least 3 weeks</i>
<b>Maturazione</b>	In barriques di Tronçais e Allier per metà nuove per 24 mesi
<b>Ageing</b>	<i>In Tronçais and Allier barrels 50% new for 24 months</i>
<b>Produzione media in bottiglie</b>	30.000
<b>Average production in bottles:</b>	<i>30.000</i>

