



FONTODI

Vinsanto del Chianti Classico

Denominazione	Vinsanto del Chianti Classico DOC
Appellation	<i>Vinsanto del Chianti Classico DOC</i>
Vitigni	Malvasia e Sangiovese
Grapes	<i>Malvasia and Sangiovese</i>
Vigneto	Vari vigneti aziendali
Vineyards	<i>Various vineyards within the property</i>
Densità	3.500 e 6.000
Density	<i>3.500 and 6.000 vines per hectar</i>
Forma di allevamento	Guyot
Training system	<i>Guyot</i>
Vinificazione e maturazione	Le uve vengono raccolte e messe ad appassire per 5 mesi. Dopo la pressatura il mosto viene messo in caratelli da 50 e 110 litri di castagno e rovere francese sigillati, in presenza di madre, dove rimane per almeno 6 anni.
Fermentation and maceration	<i>The grapes after the harvest are naturally dried for 5 months. After the pressing the must is racked in chestnut and oak barrels of 50 and 110 liters where the ageing takes place for at least 6 years</i>
Produzione media in bottiglie	3.000 da 375 ml
Average production in bottles:	<i>3.000 half-bottles</i>

