



FONTODI

Denominazione <i>Appellation</i>	Chianti Classico DOCG Chianti Classico DOCG
Vitigno <i>Grapes</i>	Sangiovese 100% Sangiovese 100%
Vigneto <i>Vineyards</i>	Vari vigneti a terrazze di circa 8 ettari totali situati nel paese di Lamole, a 600 m sul livello del mare Terraced vineyards of around 8 hectares located in the village of Lamole, at 600 mt on the sea level
Densità <i>Density</i>	6.000 viti per ettaro 6.000 vines per hectar
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Guyot e Alberello Guyot and Alberello
Vinificazione <i>Fermentation and maceration</i>	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di cemento per almeno 3 settimane In concrete vats with indigenous yeasts for at least 3 weeks
Maturazione <i>Ageing</i>	In botti di rovere francese per almeno 18 mesi In french oak casks for at least 18 months
Produzione media in bottiglie <i>Average production in bottles</i>	20.000 20.000