



# FONTODI

<b>Denominazione</b> <i>Appellation</i>	Chianti Classico DOCG Chianti Classico DOCG
<b>Vitigno</b> <i>Grapes</i>	Sangiovese 100% Sangiovese 100%
<b>Vigneto</b> <i>Vineyards</i>	Terrazze San Leolino Terrazze San Leolino
<b>Densità</b> <i>Density</i>	6.000 viti per ettaro 6.000 vines per hectar
<b>Forma di allevamento</b> <i>Training system</i>	Guyot Guyot
<b>Vinificazione</b>  <i>Fermentation and maceration</i>	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox per almeno 3 settimane In temperature controlled stainless steel tanks with indigenous yeasts for at least 3 weeks
<b>Maturazione</b>  <i>Ageing</i>	In barrique e botti di rovere francese per 24 mesi In French oak barrels and casks for 24 months
<b>Produzione media in bottiglie</b> <i>Average production in bottles</i>	5.000 5.000