



# FONTODI

<b>Denominazione</b> <i>Appellation</i>	Chianti Classico DOCG Gran Selezione Chianti Classico DOCG Gran Selezione
<b>Vitigno</b> <i>Grapes</i>	Sangiovese 100% Sangiovese 100%
<b>Vigneto</b> <i>Vineyards</i>	Vigna del Sorbo con esposizione Sud-Ovest con viti di oltre 55 anni Vigna del Sorbo with south-west exposure with 55 years old vines
<b>Densità</b> <i>Density</i>	3.500 e 6.000 viti per ettaro 3.500 and 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 oltre 3 settimane In stainless steel tanks with indigenous yeasts for at least 3 weeks
<b>Maturazione</b> <i>Ageing</i>	In barriques 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>	25.000 25.000