



# FONTODI

|  |   |
|--|---|
| <b>Denominazione</b><br><i>Appellation</i>   | Vinsanto del Chianti Classico DOC<br>Vinsanto del Chianti Classico DOC  |
| <b>Vitigno</b><br><i>Grapes</i>  | Sangiovese 50%, Malvasia 50%<br>Sangiovese 50%, Malvasia 50%  |
| <b>Vigneto</b><br><i>Vineyards</i>   | Vari vigneti aziendali<br>Various vineyards within the property   |
| <b>Densità</b><br><i>Density</i>   | 3.500 e 6.000 viti per ettaro<br>3.500 and 6.000 vines per hectar   |
| <b>Forma di allevamento</b><br><i>Training system</i>                                | Guyot<br>Guyot  |
| <b>Vinificazione</b>   | Le uve vengono raccolte e messe ad appassire per 5 mesi.<br>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 circa 9 anni. |
| <b>Fermentazione<br/>and maceration</b>  | The grapes after the harvest are naturally dried for 5 months.<br>After the pressing the must is racked in chestnut and oak barrels of 50 and 110 liters where the ageing takes place for 9 years.                              |
| <b>Produzione media<br/>in bottiglie</b><br><i>Average production<br/>in bottles</i> | 1.300 da 375 ml<br>1.300 half-bottles   |