



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 all'interno dell'azienda Various vineyards within the property
Densità <i>Density</i>	6.000 viti per ettaro 6.000 vines per hectar
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Guyot Guyot
Vinificazione <i>Fermentation and maceration</i>	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox per almeno 3 settimane In stainless steel tanks with indigenous yeasts for at least 3 weeks
Maturazione <i>Ageing</i>	In barriques e botti di rovere francese per almeno 18 mesi In french oak barrels and casks for at least 18 months
Produzione media in bottiglie <i>Average production in bottles</i>	170.000 170.000