



FONTODI

Denominazione <i>Appellation</i>	Chianti Classico DOCG Riserva Chianti Classico DOCG Riserva
Vitigni <i>Grapes</i>	Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10% Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10%
Vigneto <i>Vineyards</i>	Vigna del Sorbo con esposizione Sud-Ovest con viti di oltre 35 anni Vigna del Sorbo with south-west exposure with 35 years old vines
Densità <i>Density</i>	3.500 e 6.000 viti per ettaro 3.500 and 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 oltre 3 settimane In stainless steel tanks with indigenous yeasts for at least 3 weeks
Maturazione <i>Ageing</i>	In barriques di rovere francese per 24 mesi In french oak barrels for 24 months
Produzione media in bottiglie <i>Average production in bottles</i>	20.000 20.000