



FONTODI

Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo

Denominazione	Chianti Classico DOCG Gran Selezione
Appellation	<i>Chianti Classico DOCG Gran Selezione</i>
Vitigno	Sangiovese 100%
Grapes	<i>Sangiovese 100%</i>
Vigneto	Vigna del Sorbo con esposizione Sud-Ovest con viti di oltre 40 anni
Vineyards	<i>Vigna del Sorbo with south-west exposure with 40 years old vines</i>
Densità	3.500 e 6.000 viti per ettaro
Density	<i>3.500 and 6.000 vines per hectar</i>
Forma di allevamento	Guyot
Training system	<i>Guyot</i>
Vinificazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con follatori e controllo termico per oltre 3 settimane
Fermentation and maceration	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks with indigenous yeasts for at least 3 weeks</i>
Maturazione	In barriques di Tronçais e Allier per metà nuove per 24 mesi
Ageing	<i>In Tronçais and Allier barrels 50% new for 24 months</i>
Produzione media in bottiglie	30.000
Average production in bottles:	<i>30.000</i>

