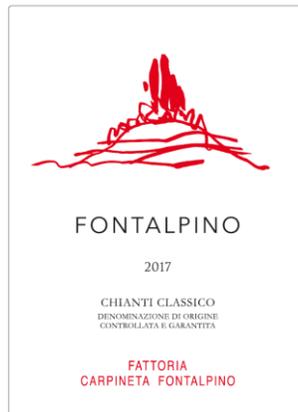




FATTORIA  
CARPINETA FONTALPINO

## FONTALPINO CHIANTI CLASSICO 2017 D.O.C.G.



Caratteristiche tecniche:  
Technical characteristics:

<b>Uvaggio</b>	100% Sangiovese
<b>Grapes</b>	100% Sangiovese
<b>Alcool</b>	13,5% vol.
<b>Alcohol</b>	13,5% vol
<b>Acidità totale</b>	5,50 gr./lt.
<b>Totale acidity</b>	5,50 gr./lt.
<b>Ubicazione vigneto</b>	Petroio e Cerreto – 350 m s.l.m. – esposizione a Sud/Est
<b>Location of vineyard</b>	Petroio e Cerreto – 350 m above sea level – South/east exposure
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot doppio / Cordone speronato
<b>Type of cultivar</b>	Guyot doppio / Cordone speronato
<b>Densità viti per ettaro</b>	3700-6000 piante
<b>Number of plants for hectar</b>	3700-6000 plants
<b>Vendemmia</b>	effettuata a mano dal 10 Settembre al 30 Settembre
<b>Harvest</b>	hand-picked from 10 September to 30 September
<b>Zucchero alla raccolta</b>	220,0 gr./lt.
<b>Sugar at the time of harvest</b>	220,0 gr./lt.
<b>Temperatura di fermentazione</b>	28° / 30° C
<b>Fermentation temperature</b>	28° / 30° Centigrade
<b>Tempo di macerazione</b>	15 giorni
<b>Maceration Time</b>	15 days
<b>Maturazione</b>	12 mesi in barriques
<b>Ageing</b>	12 months in barrels
<b>Produzione</b>	20.000 bottiglie
<b>Production</b>	20.000 bottles