FATTORIA
CARPINETA FONTALPINO

CHIANTI COLLI SENESI 2023



Denomination	Chianti Colli Senesi DOCG
Denominazione	*Chianti Colli Senesi DOCG*
Grapes	Sangiovese 85%, Merlot/Alicante/Gamay 15%
Uvaggio	*Sangiovese 85%, Merlot/Alicante/Gamay 15%*
Alcohol	13,5% vol.
Alcol	*13,5% vol.*
Total Acidity	5,50 gr/lt
Acidità Totale	*5,50 gr/lt*
Vineyards	Monteaperti – 230 m a.s.l.
Vigneti	*Monteaperti – 230 m s.l.m.*
Type of Cultivar	Cordone Speronato / Double Guyot
Sistema di allevamento	*Cordone Speronato / Guyot doppio*
Number of plants/Hectare	6000
Piante per ettaro	*6000*
Harvest	Hand-picked, September 4th-14th
Vendemmia	*A mano, dal 4 al 14 settembre*
Sugar at the time of harvest	220 gr/lt
Zucchero alla raccolta	*220 gr/lt*
Fermentation Temperature	28° / 30° Centigrade
Temperatura di fermentazione	*28° / 30°*
Maceration Time	15 days
Macerazione	*15 giorni*
Ageing	6 months steel
Maturazione	*6 mesi in acciaio*
Total Production	10.000 bottles
Produzione totale	*10.000 bottiglie*