FATTORIA
CARPINETA FONTALPINO

FONTALPINO
CHIANTI CLASSICO 2023



Denomination	Chianti Classico DOCG
Denominazione	*Chianti Classico DOCG*
Grapes	Sangiovese 100%
Uvaggio	*Sangiovese 100%*
Alcohol	13,5% vol.
Alcol	*13,5% vol.*
Total Acidity	5,30 gr/lt
Acidità Totale	*5,30 gr/lt*
Vineyards	Petroio, Cerreto and Montegiachi, territory of Castelnuovo Berardenga
Vigneti	*Petroio, Cerreto e Montegiachi, territorio di Castelnuovo Berardenga*
Type of Cultivar	Cordone Speronato / Double Guyot
Sistema di allevamento	*Cordone Speronato / Guyot doppio*
Number of plants/Hectare	3700-6000
Piante per ettaro	*3700-6000*
Harvest	Hand-picked, September 10th-25th
Vendemmia	*A mano, dal 10 al 25 settembre*
Sugar at the time of harvest	230 gr/lt
Zucchero alla raccolta	*230 gr/lt*
Fermentation Temperature	28° / 30° Centigrade
Temperatura di fermentazione	*28° / 30°*
Maceration Time	20 days
Macerazione	*20 giorni*
Ageing	12 months oak
Maturazione	*12 mesi botte*
Total Production	55.000 bottles
Produzione totale	*55.000 bottiglie*