



www.lefontiasangiorgio.it

Il Chianti Le Fonti a San Giorgio rimane nella tradizione con sentori di frutta rossa ed esprime la sua contemporaneità attraverso tannini succosi

Denominazione: Chianti DOCG
Varietà: Sangiovese 85%, Colorino 10%,
Pugnitello 5%

Caratteristiche del territorio di produzione

Altimetria: 180 m slm
Tipo di terreno: Argilla siltosa di origine marina ed elevata presenza di calcare
Esposizione: Nord Est
Densità impianti: 5000 piante/ettaro
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Età dei vigneti: 10 anni

Vinificazione e affinamento

Resa per ha: 50 qli/ha
Periodo vendemmia: Dal 10 al 20 Settembre.
Raccolta manuale, diraspatura, fermentazione con lieviti indigeni, a temperatura controllata.
Svinatura dopo circa 10 giorni di macerazione. Malolattica svolta ed affinamento sulle fecce nobili per 3 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

CHIANTI
Le Fonti a San Giorgio

