



[www.lefontiasangiorgio.it](http://www.lefontiasangiorgio.it)

*I Fossili è un vino autentico che esprime la qualità delle uve Sangiovese attentamente selezionate nei nostri vigneti insieme a una piccola percentuale di Colorino*

Denominazione: Chianti Montespertoli D.O.C.G. Riserva

Varietà: Sangiovese 85%, Colorino 15%

### **Caratteristiche del territorio di produzione**

Altimetria: 180 m slm

Tipo di terreno: Depositi marini pliocenici piacentini ricche in macrofossili

Esposizione: Sud Ovest

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: Prima metà di settembre.

Raccolta manuale, diraspatura e fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata.

Macerazione di circa 20 giorni. Svinatura e poi malolattica svolta in vasca. Affinamento in tonneau di rovere Francese da 7 hl per 24 mesi. E successivamente in bottiglia per 4 mesi.

## I FOSSILI

