

AGRICOLA



FONTANELLE  
CHIANCIANO TERME

# Fontanelle

## Chianti Colli Senesi

### ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si estendono nella zona collinare intorno a Chianciano Terme

### ALTITUDINE - ESPOSIZIONE

Dai 500 ai 530 metri s.l.m. con esposizione ad Ovest-Sud/Ovest

### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Struttura mista tendenzialmente sciolta con parti di argilla

### UVAGGIO

Sangiovese, Canaiolo, Mammolo e Merlot.

### VENDEMMIA

Fine settembre e prima metà di Ottobre con raccolta manuale.

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, mai superiore ai 28°. Macerazione sulle bucce 12/15 giorni.

### MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In tini d'acciaio e affinato in bottiglia per almeno 3 mesi.

### NOTE ORGANOLETTICHE

"Fontanelle" è il vino più giovane e vivace prodotto dalla nostra azienda. Di colore rosso rubino, si caratterizza per la sua freschezza e per il suo profumo. Si accompagna con primi piatti, arrostiti di carne rossa e formaggi.



### PRODUCTION AREA

*The vineyards extend into the hill area around Chianciano Terme*

### ALTITUDE - EXPOSURE

*From 500 to 530 metres a.s.l., West - South/West Exposure*

### SOIL COMPOSITION

*Mixed structure tending to loose whit clay in parts*

### WINES

*Sangiovese, Canaiolo, Mammolo e Merlot*

### HARVEST

*End of September and first half of October with manual harvesting.*

### VINIFICATION TECHNIQUE

*Soft crushing and fermentation at a controlled temperature, never above 28°. Maceration on the skins for 12/15 days.*

### AGING

*In steel vats and bottled ageing for at least 3 months.*

### ORGANOLEPTIC NOTES

*"Fontanelle" is the youngest and most lively wine produced by our company. Ruby red in color, it is characterized by its freshness and its scent. It goes well with first courses, roast red meat and cheeses.*