



Fattoria Carpineta Fontalpino



**CHIANTI COLLI SENESI 2005**  
**D.O.C.G.**

Caratteristiche tecniche:

**Technical characteristics:**

**Uvaggio**

100% Sangiovese

**Grapes**

100% Sangiovese

**Alcool**

13% vol.

**Alcohol**

13% vol

**Acidità totale**

5,50 gr./lt.

**Totale acidity**

5,50 gr./lt.

**Ubicazione vigneto**

Monteaperti – 230 m s.l.m. – esposizione a Sud/Est

**Location of vineyard**

Monteaperti – 230 m above sea level – South/east exposure

**Sistema di allevamento**

Guyot doppio

**Type of cultivar**

Guyot doppio

**Densità viti per ettaro**

2700-3000 piante

**Number of plants for hectar**

2700-3000 plants

**Vendemmia**

effettuata a mano dal 25 Settembre al 10 Ottobre

**Harvest**

hand-picked from 25 September to 10 October

**Zucchero alla raccolta**

220,0 gr./lt.

**Sugar at the time of harvest**

220,0 gr./lt.

**Temperatura di fermentazione**

28°/30° C

**Fermentation temperature**

28°/30° Centigrade

**Tempo di macerazione**

15 giorni

**Maceration Time**

15 days

**Maturazione**

8 mesi in barriques

**Ageing**

8 months in barrels

**Produzione**

17.000 bottiglie

**Production**

17.000 bottles