



FONTODI

Flaccianello della Pieve

| | |
|---------------------------------------|---|
| Denominazione | Colli Toscana Centrale IGT |
| Appellation | <i>Colli Toscana Centrale IGT</i> |
| Vitigno | Sangiovese 100% |
| Grapes | <i>Sangiovese 100%</i> |
| Vigneto | Selezione dei migliori vigneti |
| Vineyards | <i>Selection of the best vineyards</i> |
| Densità | 6000 viti per ettaro |
| Density | <i>6.000 vines per hectar</i> |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Training system | <i>Guyot</i> |
| Vinificazione | Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con follatori e controllo termico per almeno 3 settimane. Fermentazione malolattica in barriques |
| Fermentation and maceration | <i>In temperature controlled stainless steel tanks with indigenous yeasts for at least 3 weeks. Malolactic in barrels.</i> |
| Maturazione | In barriques di Tronçais e Allier per 24 mesi |
| Ageing | <i>In Tronçais and Allier barrels for 24 months</i> |
| Produzione media in bottiglie | 60.000 |
| Average production in bottles: | <i>60.000</i> |

