

# Chianti Classico Gran Selezione 2018



## Rebsorten

Sangiovese 100%

## Weinlese

Am 25. September 2018  
von Hand gelesen

## Vinifikation

Alkoholische Fermentation  
und Einmischen für 18  
Tage in Stahlfässern.  
Malolaktische Gärung in  
Stahlfässern

## Lagerung

24 Monate in kleinen  
Fässern aus altem Holz

## Produktion

600 Flaschen

## Abfülldatum

4. Juni 2021