

# Chianti Classico 2010



## Cepas

Sangiovese 85 %  
Canaïolo 10 %  
Colorino 5 %

## Vendimia

Cosecha a mano el 17 de octubre de 2010

## Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 15 días en cubas de cemento.  
Fermentación maloláctica en barricas de acero.

## Crianza

12 meses en pequeñas barricas de madera usadas

## Producción

7200 botellas

## Fecha de embotellado

15 de septiembre de 2012