

Chianti Classico 2010



Cepas

Sangiovese 85 %

Canaiolo 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