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