Chianti Classico 2011



Cepas	Sangiovese 85 % Canaiolo 10 % Colorino 5 %
Vendimia	Cosecha a mano el 17 de septiembre de 2011
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 22 días en cubas de cemento. Fermentación maloláctica en barricas de acero.
Crianza	12 meses en pequeñas barricas de madera usadas
Producción	7700 botellas
Fecha de embotellado	14 de septiembre de 2013