

Chianti Classico 2011



Cepas

Sangiovese 85 %
Canaiole 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