Chianti Classico 2012



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 6 % Colorino 4 %
Vendimia	Cosecha a mano el 5 de octubre de 2012
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 13 días en cubas de cemento. Fermentación maloláctica en barricas de acero.
Crianza	12 meses en pequeñas barricas de madera usadas
Producción	6100 botellas
Fecha de embotellado	9 de septiembre de 2014