

Chianti Classico 2013



Cepas

Sangiovese 90 %
Canaïolo 6 %
Colorino 4 %

Vendimia

Cosecha a mano el 6 de octubre de 2013

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 12 días en cubas de cemento.
Fermentación maloláctica en barricas de acero.

Crianza

12 meses en pequeñas barricas de madera usadas

Producción

5600 botellas

Fecha de embotellado

11 de julio de 2015