

# 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