

# Chianti Classico 2014



## Cepas

Sangiovese 90 %  
Canaiole 6 %  
Colorino 4 %

## Vendimia

Cosecha a mano el 28 de septiembre de 2014

## 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

4200 botellas

## Fecha de embotellado

25 de junio de 2016