Chianti Classico 2014



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 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