

Chianti Classico 2015



Cepas

Sangiovese 90 %
Canaïolo 6 %
Colorino 4 %

Vendimia

Cosecha a mano el 27 de septiembre de 2015

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

6200 botellas

Fecha de embotellado

11 de junio de 2017