Chianti Classico 2015



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 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