

Chianti Classico 2016



Cepas

Sangiovese 90 %
Canaïolo 6 %
Colorino 4 %

Vendimia

Cosecha a mano el 29 de septiembre de 2016

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 14 días en cubas de cemento.
Fermentación maloláctica en barricas de acero.

Crianza

12 meses en pequeñas barricas de madera usadas

Producción

9000 botellas

Fecha de embotellado

9 de junio de 2018