Chianti Classico 2016



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 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