Chianti Classico 2017



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 6 % Colorino 4 %
Vendimia	Cosecha a mano el 13 de septiembre de 2017
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 17 días en cubas de cemento. Fermentación maloláctica en barricas de acero.
Crianza	12 meses en pequeñas barricas de madera usadas
Producción	3800 botellas
Fecha de embotellado	1 de junio de 2019