

# 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