Chianti Classico 2018

Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 6 % Colorino 4 %
Vendimia	Cosecha a mano el 24 de septiembre de 2018
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 19 días en cubas de cemento. Fermentación maloláctica en barricas de acero.
Crianza	12 meses en pequeñas barricas de madera usadas
Producción	7500 botellas
Fecha de embotellado	11 de julio de 2020