

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