Chianti Classico 2019

Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 6 % Colorino 4 %
Vendimia	Cosecha a mano el 27 de septiembre de 2019
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 21 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	4 de junio de 2021