Chianti Classico 2020



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 6 % Colorino 4 %
Vendimia	Cosecha a mano el 21 de septiembre de 2020
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	7400 botellas
Fecha de embotellado	9 de junio de 2022