# Chianti Classico 2020

| | |
|---|---|
| **Cepas** | Sangiovese 90 %<br>Canaiolo 6 %<br>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 |