

Chianti Classico 2021



Cepas

Sangiovese 90 %
Canaïolo 6 %
Colorino 4 %

Vendimia

Cosecha a mano el 27 de
septiembre de 2021

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

6800 botellas

Fecha de embotellado

26 de maio de 2023