

Chianti Classico 2022



Cepas

Sangiovese 90 %
Canaiole 6 %
Colorino 4 %

Vendimia

Cosecha a mano el 19 de septiembre de 2022

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 22 días en cubas de cemento.
Fermentación maloláctica en barricas de acero.

Crianza

12 meses en pequeñas barricas de madera usadas

Producción

7200 botellas

Fecha de embotellado

10 de maio de 2024