Chianti Classico 2022



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 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