Chianti Classico 2023



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 6 % Colorino 4 %
Vendimia	Cosecha a mano el 25 de septiembre de 2023
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 20 días en cubas de cemento. Fermentación maloláctica en barricas de acero.
Crianza	12 meses en pequeñas barricas de madera usadas
Producción	3000 botellas
Fecha de embotellado	10 de maio de 2025