

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 mayo de 2025