

# Chianti Classico 2024



## Cepas

Sangiovese 90 %  
Canaïolo 6 %  
Colorino 4 %

## Vendimia

Cosecha a mano el 29 de septiembre de 2024

## Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 18 días en cubas de cemento.  
Fermentación maloláctica en barricas de acero.

## Crianza

12 meses en pequeñas barricas de madera usadas

## Producción

9000 botellas

## Fecha de embotellado

15 de maio de 2026