Chianti Classico 2024



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 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