

Chianti Classico Gran Selezione 2013



Cepas

Sangiovese 100 %

Vendimia

Cosecha a mano el 4 de octubre de 2013

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 15 días en barricas de acero.
Fermentación maloláctica en barricas de acero.

Crianza

30 meses en pequeñas barricas de madera usadas

Producción

300 botellas

Fecha de embotellado

25 de junio de 2016