

Chianti Classico Gran Selezione 2015



Cepas

Sangiovese 100 %

Vendimia

Cosecha a mano el 26 de
septiembre de 2015

Vinificación

Fermentación alcohólica y
maceración durante 19 días
en barricas de acero.
Fermentación maloláctica
en barricas de acero.

Crianza

24 meses en pequeñas
barricas de madera usadas

Producción

600 botellas

Fecha de embotellado

9 de junio de 2018