

Chianti Classico Gran Selezione 2017

Cepas	Sangiovese 100 %
Vendimia	Cosecha a mano el 15 de septiembre de 2017
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 15 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	11 de julio de 2020