

# 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