

# Chianti Classico Gran Selezione 2018



## Cepas

Sangiovese 100 %

## Vendimia

Cosecha a mano el 25 de septiembre de 2018

## Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 18 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

4 de junio de 2021