

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