

# 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