

Chianti Classico Gran Selezione 2019

Cepas	Sangiovese 100 %
Vendimia	Cosecha a mano el 28 de septiembre de 2019
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 28 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	9 de junio de 2022