

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