



Chianti Classico Gran Selezione 2020

Cepas

Sangiovese 100 %

Vendimia

Cosecha a mano el 21 de septiembre de 2020

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

800 botellas

Fecha de embotellado

26 de mayo de 2023