

Chianti Classico 2022



Cepas

Sangiovese 100 %

Vendimia

Cosecha a mano el 19 de septiembre de 2022

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 23 días en cubas de cemento. Fermentación maloláctica en barricas de acero.

Crianza

12 meses en pequeñas barricas de madera usadas

Producción

300 botellas

Fecha de embotellado

10 de maio de 2024