

Chianti Classico 2010



Cépages

Sangiovese 85%
Canaiolo 10%
Colorino 5%

Vendange

Récolté à la main le 17
octobre 2010

Fermentation

Fermentation alcoolique
et macération pendant 15
jours dans des cuves en
béton. Fermentation
malolactique dans des
cuves en acier.

Élevage

12 mois dans de petits
fûts en bois usagés

Production

7200 bouteilles

Date de la mise en bouteille

15 septembre 2012