Chianti Classico 2011



Cépages	Sangiovese 85% Canaiolo 10% Colorino 5%
Vendange	Récolté à la main le 17 septembre 2011
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 22 jours dans des cuves en béton. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.
Élevage	12 mois dans de petits fûts en bois usagés
Production	7700 bouteilles
Date de la mise en bouteille	14 septembre 2013