

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