Chianti Classico 2012

Cépages	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendange	Récolté à la main le 5 octobre 2012
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 13 jours dans des cuves en béton. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.
Élevage	12 mois dans de petits fûts en bois usagés
Production	6100 bouteilles
Date de la mise en bouteille	6 septembre 2014