

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