Chianti Classico 2013



Cépages	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendange	Récolté à la main le 6 octobre 2013
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 12 jours dans des cuves en béton. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.
Élevage	12 mois dans de petits fûts en bois usagés
Production	5600 bouteilles
Date de la mise en bouteille	11 juillet 2015