

Chianti Classico 2016



Cépages

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendange

Récolté à la main le 29
septembre 2016

Fermentation

Fermentation alcoolique
et macération pendant 14
jours dans des cuves en
béton. Fermentation
malolactique dans des
cuves en acier.

Élevage

12 mois dans de petits
fûts en bois usagés

Production

9000 bouteilles

Date de la mise en bouteille

9 juin 2018