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