Chianti Classico 2017



Cépages	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendange	Récolté à la main le 13 septembre 2017
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 17 jours dans des cuves en béton. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.
Élevage	12 mois dans de petits fûts en bois usagés
Production	3800 bouteilles
Date de la mise en bouteille	1 juin 2019