



Cépages

Sangiovese 90%

Canaiolo 6%

Colorino 4%

Vendange Récolté à la main le 13 septembre 2017

Fermentation

et macération pendant 17
jours dans des cuves en
béton. Fermentation
malolactique dans des
cuves en acier.

Fermentation alcoolique

Élevage 12 mois dans de petits fûts en bois usagés

Production 3800 bouteilles

Date de la mise en 1 juin 2019 bouteille