

Chianti Classico 2018



Cépages

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendange

Récolté à la main le
24 septembre 2018

Fermentation

Fermentation alcoolique
et macération pendant 19
jours dans des cuves en
béton. Fermentation
malolactique dans des
cuves en acier.

Élevage

12 mois dans de petits
fûts en bois usagés

Production

7500 bouteilles

Date de la mise en bouteille

11 juillet 2020