# Chianti Classico 2019




| | |
|---|---|
| **Cépages** | Sangiovese 90%<br>Canaiolo 6%<br>Colorino 4% |
| **Vendange** | Récolté à la main le 27 septembre 2019 |
| **Fermentation** | Fermentation alcoolique et macération pendant 21 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** | 4 juin 2021 |