Chianti Classico 2020



Cépages	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendange	Récolté à la main le 21 septembre 2020
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	7400 bouteilles
Date de la mise en bouteille	9 juin 2022