Chianti Classico 2022



Cépages	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendange	Récolté à la main le 19 septembre 2022
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 22 jours dans des cuves en béton. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.
Élevage	12 mois dans de petits fûts en bois usagés
Production	7200 bouteilles
Date de la mise en bouteille	10 mai 2024