

# 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