

Chianti Classico 2023



Cépages

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendange

Récolté à la main le 25 septembre 2023

Fermentation

Fermentation alcoolique et macération pendant 20 jours dans des cuves en béton. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.

Élevage

12 mois dans de petits fûts en bois usagés

Production

3000 bouteilles

Date de la mise en bouteille

10 mai 2025