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