

Chianti Classico 2024



Cépages

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendange

Récolté à la main le 29
septembre 2024

Fermentation

Fermentation alcoolique
et macération pendant 18
jours dans des cuves en
béton. Fermentation
malolactique dans des
cuves en acier.

Élevage

12 mois dans de petits
fûts en bois usagés

Production

9000 bouteilles

Date de la mise en bouteille

15 mai 2026