

Chianti Classico Gran Selezione 2013

Cépages	Sangiovese 100%
Vendange	Récolté à la main le 4 octobre 2013
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 15 jours dans des cuves en acier. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.
Élevage	30 mois dans de petits fûts en bois usagés
Production	300 bouteilles
Date de la mise en bouteille	25 juin 2016