

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