

Chianti Classico Gran Selezione 2015



Cépages

Sangiovese 100%

Vendange

Récolté à la main le 26 septembre 2015

Fermentation

Fermentation alcoolique et macération pendant 19 jours dans des cuves en acier. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.

Élevage

24 mois dans de petits fûts en bois usagés

Production

600 bouteilles

Date de la mise en bouteille

9 juin 2018