

Chianti Classico Gran Selezione 2017

Cépages	Sangiovese 100%
Vendange	Récolté à la main le 15 septembre 2017
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 15 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	11 juillet 2020