

# 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