

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