



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 |