

Chianti Classico Gran Selezione 2018

Cépages	Sangiovese 100%
Vendange	Récolté à la main le 25 septembre 2018
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 18 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	4 juin 2021