

# 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