

# Chianti Classico Gran Selezione 2019



## Cépages

Sangiovese 100%

## Vendange

Récolté à la main le 28  
septembre 2019

## Fermentation

Fermentation alcoolique  
et macération pendant 28  
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

9 juin 2022