



Chianti Classico Gran Selezione 2020

Cépages

Sangiovese 100%

Vendange

Récolté à la main le 21 septembre 2020

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

800 bouteilles

Date de la mise en bouteille

26 mai 2023