

Chianti Classico 2022



Cépages

Sangiovese 100%

Vendange

Récolté à la main le 19 septembre 2022

Fermentation

Fermentation alcoolique et macération pendant 23 jours dans des cuves en béton. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.

Élevage

12 mois dans de petits fûts en bois usagés

Production

300 bouteilles

Date de la mise en bouteille

10 mai 2024