

# Chianti Classico 2010



## Uvaggio

Sangiovese 80%  
Canaiolo 12%  
Colorino 8%

## Vendemmia

Raccolta a mano il 2  
Ottobre 2010

## Vinificazione

Fermentazione  
alcolica e  
macerazione per 15  
giorni in tini di  
cemento.  
Malolattica in  
acciaio

## Affinamento

12 mesi in botti di  
rovere esauste

## Produzione

00 bottiglie

## Imbottigliamento

15 Settembre 2012