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