

Chianti Classico 2011



Uvaggio

Sangiovese 85%
Canaiolo 10%
Colorino 5%

Vendemmia

Raccolta a mano il
17 Settembre 2011

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 22
giorni in tini di
cemento.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

12 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

7700 bottiglie

Imbottigliamento

14 Settembre 2013