

Chianti Classico 2012



Uvaggio

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendemmia

Raccolta a mano il 5
Ottobre 2012

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 13
giorni in tini di
cemento.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

12 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

6100 bottiglie

Imbottigliamento

6 settembre 2014