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