

Chianti Classico 2013



Uvaggio

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendemmia

Raccolta a mano il 6
Ottobre 2013

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 12
giorni in tini di
cemento.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

12 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

5600 bottiglie

Imbottigliamento

11 Luglio 2015