

# 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