Chianti Classico 2014



Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendemmia	Raccolta a mano il 28 Settembre 2014
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 12 giorni in tini di cemento. Malolattica in acciaio
Affinamento	12 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	4200 bottiglie
Imbottigliamento	25 Giugno 2016