Chianti Classico 2015



Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendemmia	Raccolta a mano il 27 Settembre 2015
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 12 giorni in tini di cemento. Malolattica in acciaio
Affinamento	12 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	6200 bottiglie
Imbottigliamento	11 Giugno 2017