

Chianti Classico 2016



Uvaggio

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendemmia

Raccolta a mano il
26 Settembre 2016

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 14
giorni in tini di
cemento.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

12 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

9000 bottiglie

Imbottigliamento

9 Giugno 2018