

# 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