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