

Chianti Classico 2017



Uvaggio

Sangiovese 90%
Canaiole 6%
Colorino 4%

Vendemmia

Raccolta a mano il
13 Settembre 2017

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 17
giorni in tini di
cemento.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

12 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

3800 bottiglie

Imbottigliamento

1 Giugno 2019