Chianti Classico 2017



Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 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