Chianti Classico 2018



Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendemmia	Raccolta a mano il 24 Settembre 2018
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 19 giorni in tini di cemento. Malolattica in acciaio
Affinamento	12 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	7500 bottiglie
Imbottigliamento	11 Luglio 2020