

# 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