

Chianti Classico 2018



Uvaggio

Sangiovese 90%
Canaiole 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