

Chianti Classico 2019



Uvaggio

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendemmia

Raccolta a mano il
27 Settembre 2019

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 21
giorni in tini di
cemento.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

12 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

7500 bottiglie

Imbottigliamento

4 Giugno
2021