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