Chianti Classico 2020



Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendemmia	Raccolta a mano il 21 Settembre 2020
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 19 giorni in tini di cemento. Malolattica in acciaio
Affinamento	12 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	7400 bottiglie
Imbottigliamento	9 Giugno 2022