

# Chianti Classico 2021



## Uvaggio

Sangiovese 90%  
Canaiole 6%  
Colorino 4%

## Vendemmia

Raccolta a mano il  
27 Settembre 2021

## Vinificazione

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

## Affinamento

12 mesi in botti di  
rovere esauste

## Produzione

6800 bottiglie

## Imbottigliamento

26 Maggio  
2023