

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