

# Chianti Classico 2022



## Uvaggio

Sangiovese 90%  
Canaiole 6%  
Colorino 4%

## Vendemmia

Raccolta a mano il  
19 Settembre 2022

## Vinificazione

Fermentazione  
alcolica e  
macerazione per 22  
giorni in tini di  
cemento.  
Malolattica in  
acciaio

## Affinamento

12 mesi in botti di  
rovere esauste

## Produzione

7200 bottiglie

## Imbottigliamento

10 Maggio  
2024