Chianti Classico 2023



Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendemmia	Raccolta a mano il 25 Settembre 2023
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 20 giorni in tini di cemento. Malolattica in acciaio
Affinamento	12 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	3000 bottiglie
Imbottigliamento	10 Maggio 2025