

Chianti Classico 2023



Uvaggio

Sangiovese 90%
Canaiole 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