Chianti Classico 2024



Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendemmia	Raccolta a mano il 29 Settembre 2024
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 18 giorni in tini di cemento. Malolattica in acciaio
Affinamento	12 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	9000 bottiglie
Imbottigliamento	15 Maggio 2026