

Chianti Classico Gran Selezione 2013

Uvaggio	Sangiovese 100%
Vendemmia	Raccolta a mano il 4 Ottobre 2013
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 15 giorni in accaio. Malolattica in acciaio
Affinamento	30 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	300 bottiglie
Imbottigliamento	25 Giugno 2016