

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 acciaio.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

30 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

300 bottiglie

Imbottigliamento

25 Giugno 2016