

Chianti Classico Gran Selezione 2015



Uvaggio

Sangiovese 100%

Vendemmia

Raccolta a mano il
26 Settembre 2015

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 19
giorni in acciaio.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

24 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

600 bottiglie

Imbottigliamento

9 Giugno 2018