

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 accaio. Malolattica in acciaio
Affinamento	24 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	600 bottiglie
Imbottigliamento	9 Giugno 2018