

# 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