

## Chianti Classico Gran Selezione 2015

Uvaggio Sangiovese 100%

Vendemmia Raccolta a mano il 26 Settembre 2015

Fermentazione

alcolica e

Vinificazione macerazione per 19

giorni in accaio. Malolattica in

acciaio

Affinamento 24 mesi in botti di

rovere esauste

Produzione 600 bottiglie

Imbottigliamento 9 Giugno 2018