

Chianti Classico Gran Selezione 2016



Uvaggio

Sangiovese 100%

Vendemmia

Raccolta a mano il
30 Settembre 2016

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 18
giorni in acciaio.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

24 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

600 bottiglie

Imbottigliamento

1 Giugno 2019