

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 accaio. Malolattica in acciaio
Affinamento	24 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	600 bottiglie
Imbottigliamento	1 Giugno 2019