

Chianti Classico Gran Selezione 2017



Uvaggio

Sangiovese 100%

Vendemmia

Raccolta a mano il
15 Settembre 2017

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 15
giorni in acciaio.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

24 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

600 bottiglie

Imbottigliamento

11 Luglio 2020