

# 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