

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 accaio. Malolattica in acciaio
Affinamento	24 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	600 bottiglie
Imbottigliamento	11 Luglio 2020