

Chianti Classico Gran Selezione 2018

Uvaggio Sangiovese 100%

Vendemmia Raccolta a mano il 25 Settembre 2018

Fermentazione

alcolica e

Vinificazione macerazione per 18

giorni in accaio. Malolattica in

acciaio

Affinamento 24 mesi in botti di

rovere esauste

Produzione 600 bottiglie

Imbottigliamento 4 Giugno 2021