

# Chianti Classico Gran Selezione 2018



**Uvaggio**

Sangiovese 100%

**Vendemmia**

Raccolta a mano il  
25 Settembre 2018

**Vinificazione**

Fermentazione  
alcolica e  
macerazione per 18  
giorni in acciaio.  
Malolattica in  
acciaio

**Affinamento**

24 mesi in botti di  
rovere esauste

**Produzione**

600 bottiglie

**Imbottigliamento**

4 Giugno 2021