

Chianti Classico Gran Selezione 2019

Uvaggio	Sangiovese 100%
Vendemmia	Raccolta a mano il 28 Settembre 2019
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 28 giorni in accaio. Malolattica in acciaio
Affinamento	24 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	600 bottiglie
Imbottigliamento	9 Giugno 2022