

Chianti Classico Gran Selezione 2020

Uvaggio	Sangiovese 100%
Vendemmia	Raccolta a mano il 21 Settembre 2020
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 28 giorni in accaio. Malolattica in acciaio
Affinamento	24 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	800 bottiglie
Imbottigliamento	26 Maggio 2023