

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 acciaio.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

24 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

800 bottiglie

Imbottigliamento

26 Maggio 2023