

Chianti Classico 2022



Uvaggio

Sangiovese 100%

Vendemmia

Raccolta a mano il
19 Settembre 2022

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 23
giorni in tini di
cemento.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

12 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

300 bottiglie

Imbottigliamento

10 Maggio
2024