

Chianti Classico Riserva 2009



Cepas

Sangiovese 80 %
Canaiole 12 %
Colorino 8 %

Vendimia

Cosecha a mano el 2 de octubre de 2009

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 15 días en cubas de cemento.
Fermentación maloláctica en barricas de acero.

Crianza

24 meses en pequeñas barricas de madera usadas

Producción

1800 botellas

Fecha de embotellado

15 de septiembre de 2012