# Chianti Classico Riserva 2009




| | |
|---|---|
| **Cepas** | Sangiovese 80 %<br>Canaiolo 12 %<br>Colorino 8 % |
| **Vendimia** | Cosecha a mano el 2 de octubrede 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 |