Chianti Classico Riserva 2010



Cepas	Sangiovese 85 % Canaiolo 10 % Colorino 5 %
Vendimia	Cosecha a mano el 1 de octubrede 2010
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	2100 botellas
Fecha de embotellado	14 de septiembre de 2013