

Chianti Classico Riserva 2010



Cepas

Sangiovese 85 %
Canaïolo 10 %
Colorino 5 %

Vendimia

Cosecha a mano el 1 de octubre de 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