Chianti Classico Riserva 2011



Cepas	Sangiovese 85 % Canaiolo 15 % Colorino 5 %
Vendimia	Cosecha a mano el 16 de septiembre de 2011
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 25 días en cubas de cemento. Fermentación maloláctica en barricas de acero.
Crianza	24 meses en pequeñas barricas de madera usadas
Producción	1850 botellas
Fecha de embotellado	6 de septiembre de 2014