

Chianti Classico Riserva 2011



Cepas

Sangiovese 85 %
Canaiole 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