

# 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