

Chianti Classico Riserva 2012



Cepas

Sangiovese 90 %
Canaïolo 6 %
Colorino 4 %

Vendimia

Cosecha a mano el 4 de octubre de 2012

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 22 días en cubas de cemento.
Fermentación maloláctica en barricas de acero.

Crianza

24 meses en pequeñas barricas de madera usadas

Producción

1800 botellas

Fecha de embotellado

11 de julio de 2015