Chianti Classico Riserva 2012



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 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