Chianti Classico Riserva 2013



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 6 % Colorino 4 %
Vendimia	Cosecha a mano el 5 de octubre de 2013
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 15 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	25 de junio de 2016