Chianti Classico Riserva 2014



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 6 % Colorino 4 %
Vendimia	Cosecha a mano el 27 de septiembre de 2014
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	11 de junio de 2017