

Chianti Classico Riserva 2015



Cepas

Sangiovese 90 %
Canaïolo 6 %
Colorino 4 %

Vendimia

Cosecha a mano el 26 de septiembre de 2015

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 18 días en cubas de cemento.
Fermentación maloláctica en barricas de acero.

Crianza

24 meses en pequeñas barricas de madera usadas

Producción

2900 botellas

Fecha de embotellado

9 de junio de 2018