

# Chianti Classico Riserva 2016



## Cepas

Sangiovese 90 %  
Canaiole 6 %  
Colorino 4 %

## Vendimia

Cosecha a mano el 30 de septiembre de 2016

## 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

2900 botellas

## Fecha de embotellado

1 de junio de 2019