Chianti Classico Riserva 2016



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 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