Chianti Classico Riserva 2017



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 6 % Colorino 4 %
Vendimia	Cosecha a mano el 15 de septiembre de 2017
Vinificación	Fermentación alcohólica y maceración durante 20 días en cubas de cemento. Fermentación maloláctica en barricas de acero.
Crianza	24 meses en pequeñas barricas de madera usadas
Producción	2800 botellas
Fecha de embotellado	11 de julio de 2020