

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