

Chianti Classico Riserva 2018



Cepas

Sangiovese 90 %
Canaïolo 6 %
Colorino 4 %

Vendimia

Cosecha a mano el 25 de septiembre de 2018

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 25 días en cubas de cemento.
Fermentación maloláctica en barricas de acero.

Crianza

24 meses en pequeñas barricas de madera usadas

Producción

3100 botellas

Fecha de embotellado

4 de junio de 2021