

# 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