Chianti Classico Riserva 2018



Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 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 de2021