

Chianti Classico Riserva 2019



>

Cepas

Sangiovese 90 %
Canaiolo 6 %
Colorino 4 %

Vendimia

Cosecha a mano el 28 de
septiembre de 2019

Vinificación

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

Crianza

12 meses en pequeñas
barricas de madera usadas
12 meses de envejecimiento
en barrica de cerámica
«Clayver»

Producción

3000 botellas

Fecha de embotellado

9 de junio de 2022