

# 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