Chianti Classico Riserva 2020



>

Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 6 % Colorino 4 %
Vendimia	Cosecha a mano el 22 de septiembre de 2020
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	3800 botellas
Fecha de embotellado	26 de mayo de 2023