Chianti Classico Riserva 2021



>

Cepas	Sangiovese 90 % Canaiolo 6 % Colorino 4 %
Vendimia	Cosecha a mano el 29 de septiembre de 2021
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	10 de mayo de 2024