

Chianti Classico Riserva 2022



Cepas

Sangiovese 90 %
Canaïolo 6 %
Colorino 4 %

Vendimia

Cosecha a mano el 20 de septiembre de 2022

Vinificación

Fermentación alcohólica y maceración durante 20 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 2025