

Chianti Classico Riserva 2023



Cepas

Sangiovese 90 %
Canaïolo 6 %
Colorino 4 %

Vendimia

Cosecha a mano el 24 de
septiembre de 2023

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 bodega de cerámica
«Clayver»

Producción

2900 botellas

Fecha de embotellado

15 de mayo de 2026