

Chianti Classico Riserva 2009



Cépages

Sangiovese 80%
Canaiolo 12%
Colorino 8%

Vendange

Récolté à la main le 2
octobre 2009

Fermentation

Fermentation alcoolique
et macération pendant 15
jours dans des cuves en
béton. Fermentation
malolactique dans des
cuves en acier.

Élevage

24 mois dans de petits
fûts en bois usagés

Production

1800 bouteilles

Date de la mise en bouteille

15 septembre 2012