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