

# 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