

Chianti Classico Riserva 2010



Cépages

Sangiovese 85%
Canaiolo 10%
Colorino 5%

Vendange

Récolté à la main le 1
octobre 2010

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

2100 bouteilles

Date de la mise en bouteille

14 septembre 2013