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