Chianti Classico Riserva 2011



Cépages	Sangiovese 85% Canaiolo 10% Colorino 5%
Vendange	Récolté à la main le 16 septembre 2011
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 25 jours dans des cuves en béton. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.
Élevage	24 mois dans de petits fûts en bois usagés
Production	1850 bouteilles
Date de la mise en bouteille	6 septembre 2014