

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