

# Chianti Classico Riserva 2013



## Cépages

Sangiovese 90%  
Canaiolo 6%  
Colorino 4%

## Vendange

Récolté à la main le 5  
octobre 2013

## 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

25 juin 2016