Chianti Classico Riserva 2014



Cépages	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendange	Récolté à la main le 27 septembre 2014
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	11 juin 2017