

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