

Chianti Classico Riserva 2015



Cépages

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendange

Récolté à la main le 26
septembre 2015

Fermentation

Fermentation alcoolique
et macération pendant 18
jours dans des cuves en
béton. Fermentation
malolactique dans des
cuves en acier.

Élevage

24 mois dans de petits
fûts en bois usagés

Production

2900 bouteilles

Date de la mise en bouteille

9 juin 2018