Chianti Classico Riserva 2016

Cépages	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendange	Récolté à la main le 30 septembre 2016
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 22 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	1 juin 2019