Chianti Classico Riserva 2017



Cépages	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendange	Récolté à la main le 15 septembre 2017
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 20 jours dans des cuves en béton. Fermentation malolactique dans des cuves en acier.
Élevage	24 mois dans de petits fûts en bois usagés
Production	2800 bouteilles
Date de la mise en bouteille	1 juillet 2020