

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