

# Chianti Classico Riserva 2018



## Cépages

Sangiovese 90%  
Canaiolo 6%  
Colorino 4%

## Vendange

Récolté à la main le 25  
septembre 2018

## Fermentation

Fermentation alcoolique  
et macération pendant 25  
jours dans des cuves en  
béton. Fermentation  
malolactique dans des  
cuves en acier.

## Élevage

24 mois dans de petits  
fûts en bois usagés

## Production

3100 bouteilles

## Date de la mise en bouteille

4 juin 2021