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