

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