

Chianti Classico Riserva 2019



Cépages

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendange

Récolté à la main le 28
septembre 2019

Fermentation

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

Élevage

12 mois dans de petits
fûts en bois usagés
12 mois d'élevage dans
des fûts en céramique
Clayver

Production

3000 bouteilles

Date de la mise en bouteille

9 juin 2022