

# Chianti Classico Riserva 2021



## Cépages

Sangiovese 90%  
Canaiolo 6%  
Colorino 4%

## Vendange

Récolté à la main le 29  
septembre 2021

## 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

3800 bouteilles

## Date de la mise en bouteille

10 mai 2024