Chianti Classico Riserva 2022

Cépages	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendange	Récolté à la main le 20 septembre 2022
Fermentation	Fermentation alcoolique et macération pendant 20 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 2025