

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