

Chianti Classico Riserva 2023



Cépages

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Vendange

Récolté à la main le 24
septembre 2023

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

2900 bouteilles

Date de la mise en bouteille

15 mai 2026