

Chianti Classico Riserva 2010



Uvaggio

Sangiovese 80%
Canaiolo 12%
Colorino 8%

Vendemmia

Raccolta a mano il 1
Ottobre 2010

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 15
giorni in tini di
cemento.
Malolattica in
acciaio

Affinamento

24 mesi in botti di
rovere esauste

Produzione

2100 bottiglie

Imbottigliamento

14 Settembre 2013