Chianti Classico Riserva 2011



Uvaggio	Sangiovese 85% Canaiolo 10% Colorino 5%
Vendemmia	Raccolta a mano il 16 Settembre 2011
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 25 giorni in tini di cemento. Malolattica in acciaio
Affinamento	24 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	1850 bottiglie
Imbottigliamento	6 Settembre 2014