

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