

# 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