Chianti Classico Riserva 2012



Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendemmia	Raccolta a mano il 4 Ottobre 2012
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 15 giorni in tini di cemento. Malolattica in acciaio
Affinamento	24 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	1800 bottiglie
Imbottigliamento	12 Luglio 2015