

# 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