

Chianti Classico Riserva 2012



Uvaggio

Sangiovese 90%
Canaiole 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