Chianti Classico Riserva 2013

Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendemmia	Raccolta a mano il 5 Ottobre 2013
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	25 Giugno 2016