

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