

# Chianti Classico Riserva 2014



## Uvaggio

Sangiovese 90%  
Canaiolo 6%  
Colorino 4%

## Vendemmia

Raccolta a mano il  
27 Settembre 2014

## 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

11 Giugno 2017