# Chianti Classico Riserva 2015




| | |
|---|---|
| **Uvaggio** | Sangiovese 90%<br>Canaiolo 6%<br>Colorino 4% |
| **Vendemmia** | Raccolta a mano il 26 Settembre 2015 |
| **Vinificazione** | Fermentazione alcolica e macerazione per 18 giorni in tini di cemento. Malolattica in acciaio |
| **Affinamento** | 24 mesi in botti di rovere esauste |
| **Produzione** | 2900 bottiglie |
| **Imbottigliamento** | 9 Giugno 2018 |