

Chianti Classico Riserva 2015



Uvaggio

Sangiovese 90%

Canaiolo 6%

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