Chianti Classico Riserva 2016



Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendemmia	Raccolta a mano il 30 Settembre 2016
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 22 giorni in tini di cemento. Malolattica in acciaio
Affinamento	24 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	2900 bottiglie
Imbottigliamento	1 Giugno 2019