

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