

# Chianti Classico Riserva 2017



## Uvaggio

Sangiovese 90%

Canaiolo 6%

Colorino 4%

## Vendemmia

Raccolta a mano il

15 Settembre 2017

## Vinificazione

Fermentazione

alcolica e

macerazione per 20

giorni in tini di

cemento.

Malolattica in

acciaio

## Affinamento

24 mesi in botti di

rovere esauste

## Produzione

2800 bottiglie

## Imbottigliamento

11 Luglio 2020