# Chianti Classico Riserva 2017




| | |
|---|---|
| **Uvaggio** | Sangiovese 90%<br>Canaiolo 6%<br>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 |