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