Chianti Classico Riserva 2018

Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Vendemmia	Raccolta a mano il 25 Settembre 2018
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione per 25 giorni in tini di cemento. Malolattica in acciaio
Affinamento	24 mesi in botti di rovere esauste
Produzione	3100 bottiglie
Imbottigliamento	4 Giugno 2021