

# 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