

Chianti Classico Riserva 2019



Uvaggio

Sangiovese 90%

Canaiolo 6%

Colorino 4%

Vendemmia

Raccolta a mano il

28 Settembre 2019

Vinificazione

Fermentazione

alcolica e

macerazione per 25

giorni in tini di

cemento.

Malolattica in

acciaio

Affinamento

12 mesi in botti di
rovere esauste

12 mesi di

invecchiamento in

botti di ceramica

“Clayver”

Produzione

3000 bottiglie

Imbottigliamento

9 Giugno 2022