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