

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