

# Chianti Classico Riserva 2020



## Uvaggio

Sangiovese 90%  
Canaiolo 6%  
Colorino 4%

## Vendemmia

Raccolta a mano il  
22 Settembre 2020

## Vinificazione

Fermentazione  
alcolica e  
macerazione per 21  
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

3800 bottiglie

## Imbottigliamento

26 Maggio 2023