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