

# Chianti Classico Riserva 2021



## Uvaggio

Sangiovese 90%  
Canaiole 6%  
Colorino 4%

## Vendemmia

Raccolta a mano il  
29 Settembre 2021

## 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

3800 bottiglie

## Imbottigliamento

10 Maggio 2024