Chianti Classico Riserva 2021



Uvaggio	Sangiovese 90% Canaiolo 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