

Chianti Classico Riserva 2022



Uvaggio

Sangiovese 90%
Canaiole 6%
Colorino 4%

Vendemmia

Raccolta a mano il
20 Settembre 2022

Vinificazione

Fermentazione
alcolica e
macerazione per 20
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 2025