

Chianti Classico Riserva 2023



Uvaggio

Sangiovese 90%
Canaiole 6%
Colorino 4%

Vendemmia

Raccolta a mano il
24 Settembre 2023

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

2900 bottiglie

Imbottigliamento

15 Maggio 2026