



[QR CODE WEB](#)

## Chianti Classico Riserva

Chianti classico DOCG

Come il Chianti Classico anche la Riserva offre il solito taglio di uve: 80% Sangiovese e 20% Canaiolo, compie 3 settimane di macerazione sulle bucce e dopo svinatura 12 mesi in botte grande e 6-8 mesi in barrique.

È un vino dal colore tendente al granato, all'odore risulta essere fine dal sapore morbido e vellutato.

La gradazione alcolica è di 13.5% vol ed è venuto in bottiglie da 0.750 lt