Chianti Classico 2010



Rebsorten	Sangiovese 85% Canaiolo 10% Colorino 5%
Weinlese	Am 17. Oktober 2010 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 15 Tage in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern
Lagerung	12 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz
Produktion	7200 Flaschen
Abfülldatum	15. September 2012