

# Chianti Classico 2010



## Rebsorten

Sangiovese 85%  
Canaiolo 10%  
Colorino 5%

## Weinlese

Am 17. Oktober 2010 von  
Hand gelesen

## Vinifikation

Alkoholische Fermentation  
und Einmischen 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