

Chianti Classico 2012



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 5. Oktober 2012 von
Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 13
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

12 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

6100 Flaschen

Abfülldatum

9. September 2014