Chianti Classico 2013



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 6. Oktober 2013 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 12 Tage in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern
Lagerung	12 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz
Produktion	5600 Flaschen
Abfülldatum	11. Juli 2015