

Chianti Classico 2015

Rebsorten

Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%

Weinlese

Am 27. September 2015 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

6200 Flaschen

Abfülldatum

11. Juni 2017