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