Chianti Classico 2016



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 29. September 2016 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 14 Tage in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern
Lagerung	12 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz
Produktion	9000 Flaschen
Abfülldatum	9. Juni 2018