

Chianti Classico 2016



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 29. September 2016
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen 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