Chianti Classico 2017

Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 13. September 2017 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 17 Tage in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern
Lagerung	12 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz
Produktion	3800 Flaschen
Abfülldatum	1. Juni 2019