

# Chianti Classico 2017



## Rebsorten

Sangiovese 90%  
Canaiolo 6%  
Colorino 4%

## Weinlese

Am 13. September 2017  
von Hand gelesen

## Vinifikation

Alkoholische Fermentation  
und Einmischen 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