

# Chianti Classico 2018



## Rebsorten

Sangiovese 90%  
Canaiolo 6%  
Colorino 4%

## Weinlese

Am 24. September 2018  
von Hand gelesen

## Vinifikation

Alkoholische Fermentation  
und Einmischen für 19  
Tage in Zementfässern.  
Malolaktische Gärung in  
Stahlfässern

## Lagerung

12 Monate in kleinen  
Fässern aus altem Holz

## Produktion

7500 Flaschen

## Abfülldatum

11. Juli 2020