

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