Chianti Classico 2018



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 24. September 2018 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen 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