

Chianti Classico 2019



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 27. September 2019
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 21
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

12 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

7500 Flaschen

Abfülldatum

4. Juni 2021