Chianti Classico 2019



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 27. September 2019 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen 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