Chianti Classico 2020



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 21. September 2020 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	7400 Flaschen
Abfülldatum	9. Juni 2022