Chianti Classico 2021



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 27. September 2021 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	6800 Flaschen
Abfülldatum	26. Mai 2023