

Chianti Classico 2022



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 19. September 2022
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 22
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

12 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

7200 Flaschen

Abfülldatum

10. Mai 2024