# Chianti Classico 2022




| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Sangiovese 90%<br>Canaiolo 6%<br>Colorino 4% |
| **Weinlese** | Am 19. September 2022<br>von Hand gelesen |
| **Vinifikation** | Alkoholische Fermentation und Einmaischen 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 |