

Chianti Classico 2023



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 25. September 2023
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmaischen für 20
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

12 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

3000 Flaschen

Abfülldatum

10. Mai 2025