

Chianti Classico Gran Selezione 2013



Rebsorten

Sangiovese 100%

Weinlese

Am 4. Oktober 2013 von Hand gelesen

Vinifikation

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

Lagerung

30 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz

Produktion

600 Flaschen

Abfülldatum

25. Juni 2016