

Chianti Classico Gran Selezione 2013

Rebsorten	Sangiovese 100%
Weinlese	Am 4. Oktober 2013 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen 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