

# 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