

Chianti Classico Gran Selezione 2015



Rebsorten

Sangiovese 100%

Weinlese

Am 26. September 2015
von Hand gelesen

Vinifikation

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

Lagerung

24 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

600 Flaschen

Abfülldatum

9. Juni 2018