

Chianti Classico Gran Selezione 2016



Rebsorten

Sangiovese 100%

Weinlese

Am 30. September 2016
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 18
Tage in Stahlfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

24 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

600 Flaschen

Abfülldatum

1. Juni 2019