

Chianti Classico Gran Selezione 2016

Rebsorten	Sangiovese 100%
Weinlese	Am 30. September 2016 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen 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