

Chianti Classico Gran Selezione 2017

Rebsorten	Sangiovese 100%
Weinlese	Am 15. September 2017 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 15 Tage in Stahlfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern
Lagerung	24 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz
Produktion	600 Flaschen
Abfülldatum	11. Juli 2020