

Chianti Classico Gran Selezione 2017



Rebsorten

Sangiovese 100%

Weinlese

Am 15. September 2017
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen 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