

# Chianti Classico Gran Selezione 2019



## Rebsorten

Sangiovese 100%

## Weinlese

Am 28. September 2019  
von Hand gelesen

## Vinifikation

Alkoholische Fermentation  
und Einmischen für 28  
Tage in Stahlfässern.  
Malolaktische Gärung in  
Stahlfässern

## Lagerung

24 Monate in kleinen  
Fässern aus altem Holz

## Produktion

600 Flaschen

## Abfülldatum

9. Juni 2022