Chianti Classico Gran Selezione 2020

Rebsorten	Sangiovese 100%
Weinlese	Am 21. September 2020 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 28 Tage in Stahlfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern
Lagerung	24 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz
Produktion	800 Flaschen
Abfülldatum	26. Mai 2023