

Chianti Classico 2022



Rebsorten

Sangiovese 100%

Weinlese

Am 19. September 2022
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmaischen für 23
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

12 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

300 Flaschen

Abfülldatum

10. Mai 2024