

Chianti Classico Riserva 2009



Rebsorten

Sangiovese 80%
Canaiolo 12%
Colorino 8%

Weinlese

Am 2. Oktober 2009 von
Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 15
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

24 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

1800 Flaschen

Abfülldatum

15. September 2012