Chianti Classico Riserva 2009



Rebsorten	Sangiovese 80% Canaiolo 12% Colorino 8%
Weinlese	Am 2. Oktober 2009 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen 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