

Chianti Classico Riserva 2010



Rebsorten

Sangiovese 85%
Canaiolo 10%
Colorino 5%

Weinlese

Am 1. Oktober 2010 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

2100 Flaschen

Abfülldatum

14. September 2013