Chianti Classico Riserva 2010



Rebsorten	Sangiovese 85% Canaiolo 10% Colorino 5%
Weinlese	Am 1. Oktober 2010 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	2100 Flaschen
Abfülldatum	14. September 2013