

Chianti Classico Riserva 2011



Rebsorten

Sangiovese 85%
Canaiolo 10%
Colorino 10%

Weinlese

Am 16. September 2011
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 25
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

24 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

1850 Flaschen

Abfülldatum

6. September 2014