

# 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