Chianti Classico Riserva 2011



Rebsorten	Sangiovese 85% Canaiolo 10% Colorino 10%
Weinlese	Am 16. September 2011 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen 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