

Chianti Classico Riserva 2012



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 4. Oktober 2012 von
Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 22
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

24 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

1800 Flaschen

Abfülldatum

11. Juli 2015