

Chianti Classico Riserva 2013

Rebsorten

Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%

Weinlese

Am 5. Oktober 2013 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

1800 Flaschen

Abfülldatum

25. Juni 2016