

# Chianti Classico Riserva 2013



## Rebsorten

Sangiovese 90%  
Canaiolo 6%  
Colorino 4%

## Weinlese

Am 5. Oktober 2013 von  
Hand gelesen

## Vinifikation

Alkoholische Fermentation  
und Einmischen 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