Chianti Classico Riserva 2014



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 27. September 2014 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	11. Juni 2017