

Chianti Classico Riserva 2014



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 27. September 2014
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

11. Juni 2017