

Chianti Classico Riserva 2015



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 26. September 2015
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 18
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

24 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

2900 Flaschen

Abfülldatum

9. Juni 2018