Chianti Classico Riserva 2015



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 26. September 2015 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen 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