

Chianti Classico Riserva 2016



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 30. September 2016
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 22
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

24 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

2900 Flaschen

Abfülldatum

1. Juni 2019