Chianti Classico Riserva 2016



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 30. September 2016 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen 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