

Chianti Classico Riserva 2017



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 15. September 2017
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 20
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

24 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz

Produktion

2800 Flaschen

Abfülldatum

11. Juli 2020