Chianti Classico Riserva 2017



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 15. September 2017 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen 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