Chianti Classico Riserva 2018



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 25. September 2018 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 25 Tage in Zementfässern. Malolaktische Gärung in Stahlfässern
Lagerung	24 Monate in kleinen Fässern aus altem Holz
Produktion	3100 Flaschen
Abfülldatum	4. Juni 2021