

Chianti Classico Riserva 2019



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 28. September 2019
von Hand gelesen

Vinifikation

Alkoholische Fermentation
und Einmischen für 25
Tage in Zementfässern.
Malolaktische Gärung in
Stahlfässern

Lagerung

12 Monate in kleinen
Fässern aus altem Holz
12 Monate Lagerung in
Clayver-Keramikfässern

Produktion

3000 Flaschen

Abfülldatum

9. Juni 2022