Chianti Classico Riserva 2019



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 28. September 2019 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen 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