

Chianti Classico Riserva 2020



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 22. September
2020 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

3800 Flaschen

Abfülldatum

26. Mai 2023