

# Chianti Classico Riserva 2021



## Rebsorten

Sangiovese 90%  
Canaiolo 6%  
Colorino 4%

## Weinlese

Am 29. September  
2021 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

10. Mai 2024