Chianti Classico Riserva 2021



Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 29. September 2021von 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	3800 Flaschen
Abfülldatum	10. Mai 2024