Chianti Classico Riserva 2022

Rebsorten	Sangiovese 90% Canaiolo 6% Colorino 4%
Weinlese	Am 20. September 2022 von Hand gelesen
Vinifikation	Alkoholische Fermentation und Einmaischen für 20 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 2025