

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