

Chianti Classico Riserva 2023



Rebsorten

Sangiovese 90%
Canaiolo 6%
Colorino 4%

Weinlese

Am 24. September 2023
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

2900 Flaschen

Abfülldatum

15. Mai 2026