

# Vin Santo del Chianti Classico 2017



<b>Rebsorten</b>	Malvasia 50% Trebiano 50%
<b>Trocknen</b>	85 Tage
<b>Lagerung</b>	36 Monate in <i>caratelli</i>
<b>Produktion</b>	800 Flaschen