



2021 la foglia tonda

il tagliato – azienda agricola



ein faszinierendes, leuchtendes granatrot im glas.

in der nase zeigen sich aromen reifer waldfrüchte, darunter saftige brombeeren und wilde kirschen, ergänzt durch blumige noten von frisch erblühten veilchen und zarten wildblumen. im gaumen präsentiert sich der wein dynamisch und frisch, mit feinen tanninen und einem hauch von mineralität, der tiefe und balance verleiht. er zeigt eleganz mit einem langen, geschmeidigen abgang.

rebsorten: 100% foglia tonda

produktionszone: chianti classico

bezeichnung: IGT alta valle della greve

alkoholgehalt: 14%

weinlese: von hand und ausgelesen

vinifizierung: im stahltank mit max. temperaturen von 26°C

ausbau: 22 monate in barriques aus französischer eiche

jahresproduktion: 499 flaschen & 68 magnums, hand nummeriert

oenologen: vittorio & jurij fiore

