



2021 mano 'n mano

il tagliato – azienda agricola



leuchtendes rubinrot, strahlend und einladend.
zarte, aber ausdrucksvolle aromen von frischen
kirschen, und roten früchten wie roten
johannisbeeren, untermalt von feinen floralen
nuancen.

lebendig und ansprechend im gaumen,
geprägt von angenehmer würze, einer
ausgewogenen struktur und einer feinen textur,
die sowohl charakter als auch eleganz
unterstreichen.

ein aromatischer und anhaltender abgang
hinterlässt einen klaren, auserlesenen und
eleganten eindruck.

rebsorten: 90% sangiovese, 10% 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 - 225l & 300l

jahresproduktion: 2679 flaschen &
141 magnum, hand nummeriert

oenologen: vittorio & jurij fiore

