



2019 la foglia tonda

il tagliato – azienda agricola

brillantes granatrot.
aromen von roten gereiften waldfrüchten und
kirsche gefolgt von blumigen düften wie das
veilchen.
im gaumen vielschichtig und dynamisch.
elegantes gewebe mit tiefem 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 28°C

ausbau: 22 monate in barriques aus
französischer eiche

jahresproduktion: 441 flaschen & 49
magnums, hand nummeriert

oenologen: vittorio & jurij fiore

