



2015 BALZE D'ISTRICE IGT – IL BUIO

il tagliato – azienda agricola

Reich in Farbe, mit purpurnen Reflexen.
Noten von kleinen schwarzen und reifen roten Früchten.

Delikate Holznoten und Anzeichen von Röstaromen und schwarzem Pfeffer.

Weiche Struktur, knapp angedeutete Säure und feines Tannin.

Rebsorten: 60% Ancellotta,
40% Sangiovese

Produktionszone: Chianti Classico

Bezeichnung: IGT Alta Valle della Greve

Alkoholgehalt: 14%

Weinlese: Von Hand und ausgelesen

Vinifizierung: Imahltank mit max. Temperaturen von 28°C.

Ausbau: 12 Monate in kleinen Barriques aus französischer Eiche, und einen Teil im Stahltank

Jahresproduktion: 1001 Flaschen

Oenologen: Vittorio & Jurij Fiore