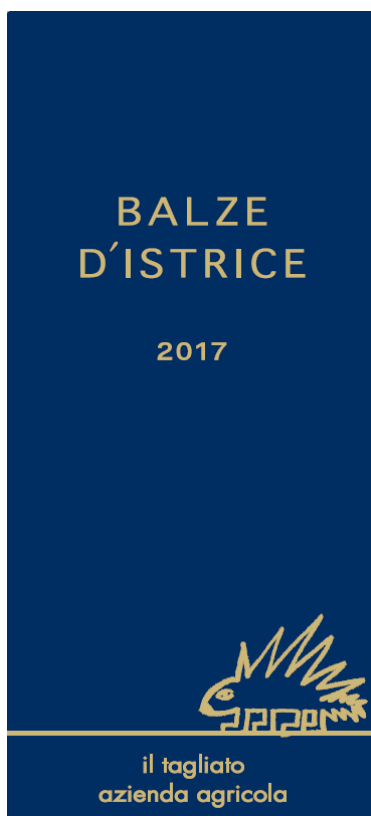




2017 BALZE D'ISTRICE

il tagliato – azienda agricola



Intensives Purpurrot.

In der Nase Aromen von Waldbeeren.

Schön integrierte Noten von Vanille und Karamell.

Im Gaumen erscheint er vibrierend mit seidigen und auserlesenen Tanninen.

Perfekte Balance zwischen Kraft und Komplexität.

Rebsorten: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Produktionszone: Chianti Classico

Bezeichnung: IGT Alta Valle della Greve

Alkoholgehalt: 14.5%

Weinlese: Von Hand und ausgelesen

Vinifizierung: Im Stahltank mit max. Temperaturen von 28°C

Ausbau: 22 Monate in Barriques aus französischer Eiche, gefolgt von 12 Monaten in der Flasche

Jahresproduktion: 1626 Flaschen & 151 Magnum
Hand nummeriert

Oenologen: Vittorio & Jurij Fiore

