



2016 BALZE D'ISTRICE – IL BUIO

il tagliato – azienda agricola

Reich in Farbe, mit purpurnen Reflexen.
Noten von kleinen schwarzen und reifen roten
Beeren, unterstützt von balsamischen und
würzigen Aromen.

Getoastete Holznoten runden ab.
Die Körnung der Tannine ist fein und
angenehm sein Körper ist spannend.

Rebsorten: 60% Ancellotta,
40% Sangiovese

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

Oenologen: Vittorio & Jurij Fiore

