



2017 – il buio

il tagliato – azienda agricola



reich in farbe, starkes purpurrot.
in der nase noten von kleinen schwarzen
früchten wie die schwarze johannisbeere und
die holunderbeere.

andeutung von gerösteten und balsamischen
aromen.

weiche struktur mit lebendigem tannin.

rebsorten: 60% ancellotta,
40% sangiovese

produktionszone: chianti classico

bezeichnung: IGT alta valle della greve

alkoholgehalt: 13.5%

weinlese: von hand und ausgelesen

vinifizierung: im stahltank mit max.
temperaturen von 28°C.

ausbau: 18 monate in kleinen barriques
aus französischer eiche, und einen teil im
stahltank

oenologen: vittorio & jurij fiore

