



## 2015 la foglia tonda

il tagliato – azienda agricola



brillantes granatrot.  
aromen von waldfrüchten und trockenen  
pflaumen gefolgt vom blumigen duft der  
veilchen.  
delikate holzaromen.  
elegantes gewebe und vollmundiger  
geschmack.

**rebsorten:** 100% foglia tonda

**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 - 225l

**jahresproduktion:** 299 flaschen  
hand nummeriert

**oenologen:** vittorio & jurij fiore

