



## 2016 la foglia tonda

il tagliato – azienda agricola



brillantes granatrot.

aromen von roten gereiften waldfrüchten

gefolgt von blumigen düften wie das veilchen.

im gaumen präsentiert sie sich dynamisch und

frisch, mit tiefem abgang.

wir finden eine eindrückliche eleganz.

**rebsorten:** 100% foglia tonda

**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:** 22 monate in barriques aus

französischer eiche - 225l

**jahresproduktion:** 396 flaschen

hand nummeriert

**oenologen:** vittorio & jurij fiore

