



## 2018 la foglia tonda

il tagliato – azienda agricola



brillantes granatrot.

aromen von roten gereiften waldfrüchten und kirsche gefolgt von blumigen düften wie das veilchen.

im gaumen präsentiert sie sich dynamisch und frisch.

elegantes gewebe mit tiefem abgang.

**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

**jahresproduktion:** 472 flaschen & 52 magnums, hand nummeriert

**oenologen:** vittorio & jurij fiore

