



2014 mano 'n mano IGT

il tagliato – azienda agricola

brillantes rubinrot
angenehmes aroma von kirschen und
frischen roten früchten
im gaumen delikat, umhüllend und
ausgewogen
langes, nachhaltiges und aromatisches finale



rebsorten: 90% sangiovese, 10% foglia tonda

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: 22 monate in barriques aus
französischer eiche - 225l & 300l

jahresproduktion: 972 flaschen – hand
nummeriert

oenologen: vittorio & jurij fiore