



## 2016 mano 'n mano

il tagliato – azienda agricola



pures brillantes rubinrot.

rote frische früchte mit einem akzent von kirschen.

schöne vanillenote im einklang mit der frucht und anzeichen von lakritze.

gaumen mit weichem schmelz und tiefgründigkeit.

**rebsorten:** 90% sangiovese, 10% 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 & 300l

**jahresproduktion:** 1362 flaschen & 62 magnum hand nummeriert

**oenologen:** vittorio & jurij fiore

