



2018 mano 'n mano

il tagliato – azienda agricola



strahlendes rubinrot.

in der nase r aromen von kirsche, veilchen und elegante holznoten.

tannine und säure sind gut integriert, im gaumen weich und lebendig.

von einer entwaffnenden eleganz und einnehmend.

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: 1950 flaschen & 93 magnum, hand nummeriert

oenologen: vittorio & jurij fiore

