



2014 BALZE D'ISTRICE IGT

il tagliato – azienda agricola

Rosso rubino intenso.
Aromi spiccati di frutta rossa e sottobosco.
Palato fresco con tannini soffici e equilibrati.
Conclude in un finale lungo e piuttosto persistente.

Varietà: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Zona di produzione: Chianti Classico

Tipologia: IGT Alta Valle della Greve

Grado alcolico: 13.5%

Vendemmia: Eseguita a mano e selezionata

Vinificazione: In contenitori di acciaio inox con temperature max. di 28°C

Affinamento: 22 mesi in barriques di rovere francese di 225l (Tronçais & Allier)

Produzione: 1390 bottiglie & 121 magnum numerate a mano

Enologi: Vittorio & Jurij Fiore

Riconoscimenti:

- **91/99** Annuario dei Miglior Vini Italiani di **Luca Maroni** 2018
- **91 / 100** I Vini di **Veronelli** 2018