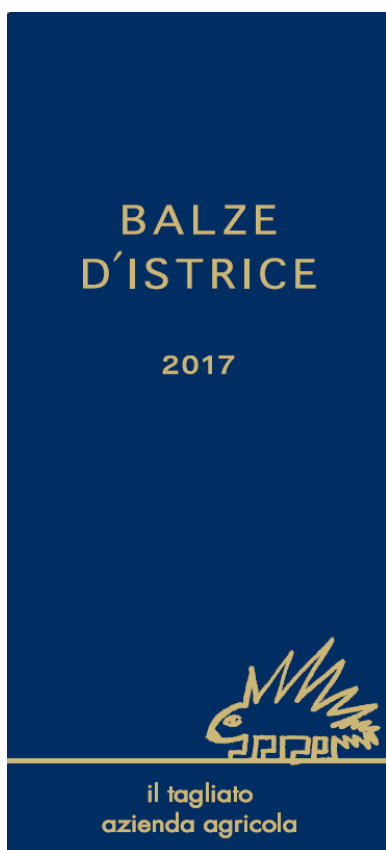




2017 BALZE D'ISTRICE

il tagliato – azienda agricola



Rosso porpora intenso.

Al naso note di frutti di bosco.

Ben integrati gli aromi di vaniglia e caramello.

Il palato si presenta vibrante con tannini setosi e raffinati.

Equilibrio perfetto tra potenza e complessità.

Varietà: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Zona di produzione: Chianti Classico

Tipologia: IGT Alta Valle della Greve

Grado alcolico: 14.5%

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, in seguito 12 mesi in bottiglia

Produzione: 1626 bottiglie & 151 magnum numerate a mano

Enologi: Vittorio & Jurij Fiore

