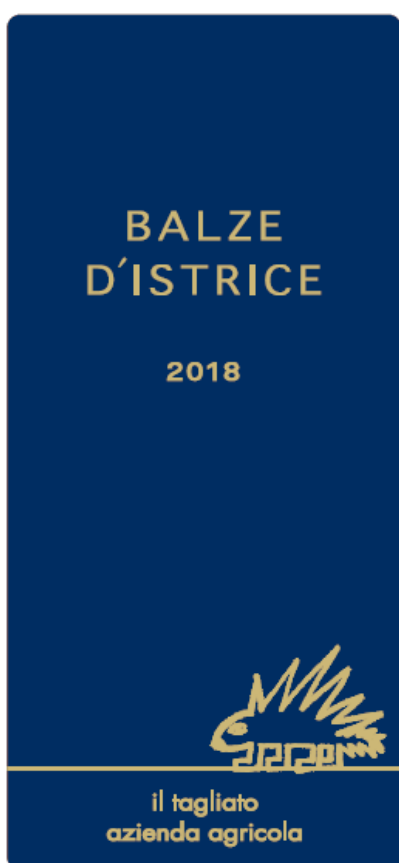




2018 BALZE D'ISTRICE

il tagliato – azienda agricola



Rosso rubino intenso.
Aromi di piccoli frutti neri e rossi maturi.
Al palato l'ingresso è ricco, con tannini ben integrati e sostenuti da un'ottima freschezza.
Finale decisamente lungo e chiaro.

Varietà: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Zona di produzione: Chianti Classico

Tipologia: IGT Alta Valle della Greve

Grado alcolico: 14%

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: 1779 bottiglie & 94 magnum numerate a mano

Enologi: Vittorio & Jurij Fiore

