



2017 - il buio

il tagliato – azienda agricola

ricco di colore, rosso porpora carico.
note di piccoli frutti neri come il ribes nero maturo ed il sambuco.
cenni di tostatura e note balsamiche.
struttura morbida con tannino amabile.

varietà: 60% ancellotta, 40% sangiovese

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: 18 mesi in piccole barriques di rovere francese e una parte in acciaio

enologi: vittorio & jurij fiore

