



2016 la foglia tonda

il tagliato – azienda agricola



colore rosso granato.

sentori di frutti di bosco maturi, seguendo profumi floreali come la viola.

al palato è molto dinamico, fresco è di grande profondità.

troviamo un'eleganza inequivocabile.

varietà: 100% foglia tonda

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

produzione: 396 bottiglie

numerate a mano

enologi: vittorio & jurij fiore

