



2017 mano 'n mano

il tagliato – azienda agricola

rosso rubino vivo.
piacevoli sentori di mora fresca, si unisce la ciliegia.
tannini e acidità ben integrati, in bocca morbido e vivace.
un vino elegante ed entusiasmante.

varietà: 100% sangiovese

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 & 300l

produzione: 1437 bottiglie & 106 magnum numerate a mano

enologi: vittorio & jurij fiore

