



2018 mano 'n mano

il tagliato – azienda agricola



rosso rubino brillante.
al naso note di ciliegia, marasca, viola ed eleganti note tostate.
tannini e acidità ben integrati, in bocca morbido e vivace.
un'eleganza disarmante e coinvolgente.

varietà: 90% sangiovese, 10% 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 & 300l

produzione: 1950 bottiglie & 93 magnum numerate a mano

enologi: vittorio & jurij fiore

