



2021 il buio

il tagliato – azienda agricola



un rosso scuro ed intenso.
aromi speziati, frutti scuri maturi come more selvatiche e ciliegie nere.
soave sfumature di pepe nero, vaniglia e lievi accenni di liquirizia e rovere aggiungono una speziatura delicata.
morbido e armonioso, con tannini delicati che donano struttura pur mantenendo finezza ed equilibrio.

varietà: 60% ancellotta, 40% 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 26°C

affinamento: 22 mesi in piccole barriques di rovere francese e una parte in acciaio

enologi: vittorio & jurij fiore

