



2018 la foglia tonda

il tagliato – azienda agricola



colore rosso granato brillante.
aromi di frutti di bosco rossi e maturi, seguiti di
sentori floreali come la viola.
al palato si presenta molto dinamico e fresco.
un vino che trasmette carattere ed eleganza.

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

produzione: 472 bottiglie & 52 magnums
numerate a mano

enologi: vittorio & jurij fiore

