



2014 BALZE D'ISTRICE IGT – IL BUIO

il tagliato – azienda agricola

Reich in Farbe, dunkles, intensives Purpurrot.
Blumige Aromen und Noten von roten Früchten wie die wilde Brombeere.
Delikate Holznoten und tertiäre Aromen wie Pfeffer und Tabak.
Weiche Struktur auf samtige und feine Tannine.

Rebsorten: 60% Ancellotta, 40% Sangiovese

Produktionszone: Chianti Classico

Bezeichnung: IGT Alta Valle della Greve

Alkoholgehalt: 14%

Weinlese: Von Hand und ausgelesen

Vinifizierung: Imahltank mit max. Temperaturen von 28°C.

Ausbau: 12 Monate in kleinen Barriques aus französischer Eiche, und einen Teil im Stahltank

Jahresproduktion: 665 Flaschen

Oenologen: Vittorio & Jurij Fiore