



2020 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: im stahltank mit max.
temperaturen von 28°C.

ausbau: 22 monate in kleinen barriques aus
französischer eiche, und einen teil im
stahltank

oenologen: vittorio & jurij fiore

