



## 2021 il buio

il tagliato – azienda agricola



dunkles, intensiv tiefes purpur.  
würzige und erdige aromen, harmonisch  
verwoben mit reifen dunklen früchten wie  
wilden brombeeren und schwarzen kirschen.  
feine Nuancen von schwarzem pfeffer, vanille  
sowie dezente nuancen von lakritze und eiche  
verleihen eine sanfte, elegante würze.  
geschmeidig und harmonisch, mit zarten  
tanninen, die eine angenehme struktur  
verleihen welche finesse und ausgewogenheit  
bewahrt.

**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 26°C.

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

**oenologen:** vittorio & jurij fiore

