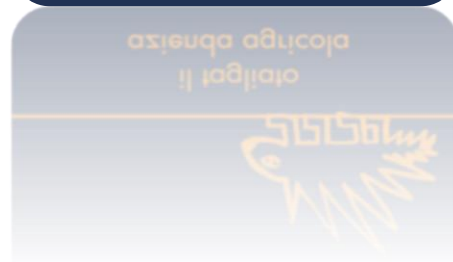




2019 mano 'n mano

il tagliato – azienda agricola



strahlendes rubinrot.

in der nase aromen von kirsche, veilchen und elegante holznoten.

tannine und säure sind gut integriert, im gaumen umhüllend und seidig.

der abgang ist lebendig und schmackhaft.

rebsorten: 90% sangiovese, 10% foglia tonda

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 barriques aus französischer eiche - 225l & 300l

jahresproduktion: 2226 flaschen & 111 magnum, hand nummeriert

oenologen: vittorio & jurij fiore

