



2020 mano 'n mano

il tagliato – azienda agricola



brillantes rubinrot.
angenehmes aroma von kirschen und frischen roten früchten.
im gaumen delikat, umhüllend und ausgewogen.
langes, nachhaltiges und aromatisches finale.

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: 2064 flaschen & 119 magnum, hand nummeriert

oenologen: vittorio & jurij fiore

