



2017 – il balzino

il tagliato – azienda agricola



Colore rosso rubino.

Il bouquet alterna sentori di ciliegia e frutti di bosco. Troviamo una delicata speziatura.

Tannini leggeri e struttura di media intensità.

Al palato è piacevolmente fresco, con una buona persistenza aromatica.

Varietà: 100% Sangiovese

Zona di produzione: Chianti Classico

Tipologia: IGT Alta Valle della Greve

Grado alcolico: 13%

Vendemmia: Eseguita a mano e selezionata

Vinificazione: In contenitori di acciaio inox con temperature max. di 28°C

Affinamento: in acciaio e minimo 12 mesi in bottiglia

Enologi: Vittorio & Jurij Fiore

