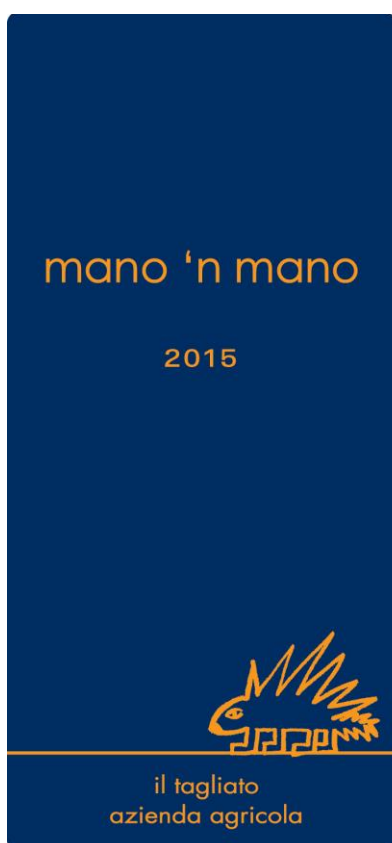




2015 mano 'n mano

il tagliato – azienda agricola



rosso rubino puro.
frutti maturi con richiamo alla ciliegia.
al palato bella nota di vaniglia in armonia
con gli aromi di frutta e un accenno di
liquirizia.
palato fondente e finale profondo.

varietà: 90% sangiovese, 10% foglia tonda

zona di produzione: chianti classico

tipologia: IGT alta valle della greve

grado alcolico: 14%

vendemmia: eseguita a mano e selezionata

vinificazione: in contenitori di acciaio inox
con temperature max. di 28°C

affinamento: 22 mesi in barriques di rovere
francese di 225l & 300l

produzione: 2124 bottiglie & 92 magnum
numerate a mano

enologi: vittorio & jurij fiore

riconoscimenti:

- **93/100** i vini di **veronelli** 2019
- **94/99** annuario dei miglior vini italiani
di **luca maroni** 2020

