



## 2015 BALZE D'ISTRICE IGT – IL BUIO

il tagliato – azienda agricola

Ricco di colore, con sfumature porpora.  
Note di piccoli frutti neri e rossi maturi  
Delicati sentori di legno e cenni di tostatura e  
pepe nero.  
Struttura morbida con acidità appena  
accennata su un tannino delicato.

**Varietà:** 60% Ancellotta, 40% Sangiovese

**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:** 12 mesi in piccole barriques  
di rovere francese e una parte in acciaio

**Produzione:** 1001 bottiglie

**Enologi:** Vittorio & Jurij Fiore