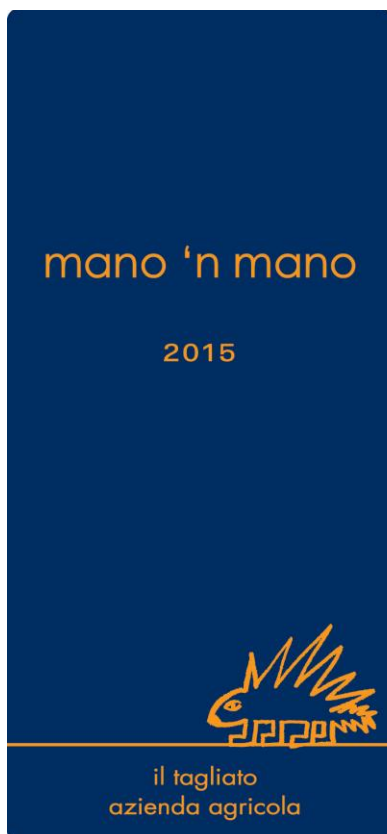




2015 mano 'n mano

il tagliato – azienda agricola



pures brillantes rubinrot.
gereifte früchte mit einem akzent von kirschen.
schöne vanillenote im einklang mit der frucht
und anzeichen von lakritze.
gaumen mit weichem schmelz und
tiefgründigkeit.

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: 2124 flaschen & 92 magnum
hand nummeriert

oenologen: vittorio & jurij fiore

auszeichnungen:

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

