



2016 il buio

il tagliato – azienda agricola

rosso porpora molto carico.
sentori di piccole bacche scure sostenute da
note speziate balsamiche e un carattere di
legno tostato.
la grana dei tannini è fine e delicata e la sua
struttura è intrigante.

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

enologi: vittorio & jurij fiore

