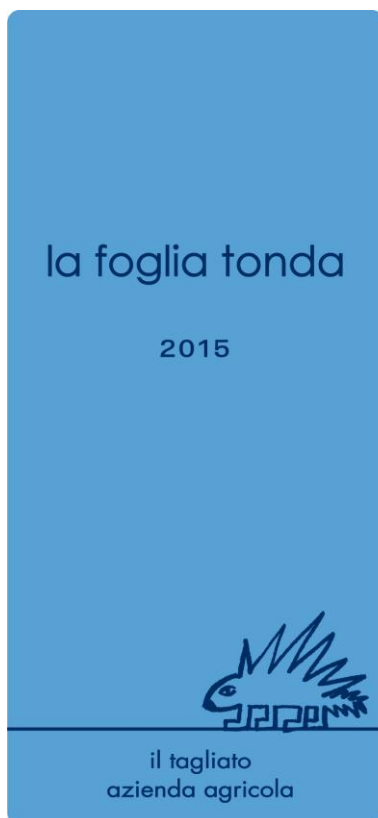




2015 la foglia tonda

il tagliato – azienda agricola



colore rosso granato.
sentori di frutti di bosco e prugna secca
seguendo profumi di viola.
delicati aromi di rovere.
gusto pieno e corposo, ma soprattutto con
trama elegante.

varietà: 100% foglia tonda

zona di produzione: chianti classico

tipologia: IGT alta valle della greve

grado alcolico: 14.5%

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

produzione: 299 bottiglie

numerate a mano

enologi: vittorio & jurij fiore

