



## 2014 mano 'n mano IGT

il tagliato – azienda agricola

rosso rubino brillante  
aromi di ciliegie e frutta rossa fresca  
sapido, avvolgente e equilibrato nel palato  
un finale lungo, aromatico e persistente

**varietà:** 90% sangiovese, 10% foglia tonda

**zona di produzione:** chianti classico

**tipologia:** IGT alta valle della greve

**grado alcolico:** 13.5%

**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 & 300l

**produzione:** 972 bottiglie – numerate a mano

**enologi:** vittorio & jurij fiore

**riconoscimenti:**

- **92/99** Annuario dei Miglior Vini Italiani  
di **Luca Maroni** 2019

