



2016 mano 'n mano

il tagliato – azienda agricola



rosso rubino brillante.

frutta rossa fresca con note floreali e vaniglia in armonia.

al palato è ben proporzionato già al primo impatto.

successivamente si apre fresco e seducente e con un finale profondo.

varietà: 90% sangiovese, 10% foglia tonda

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: 22 mesi in barriques di rovere francese di 225l & 300l

produzione: 1362 bottiglie & 62 magnum numerate a mano

enologi: vittorio & jurij fiore

