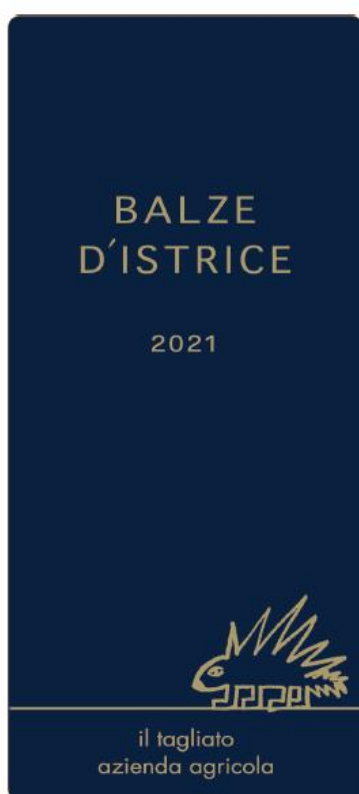




2021 BALZE D'ISTRICE

il tagliato – azienda agricola



Colore porpora scuro e intenso nel bicchiere.
Al naso, aromi marcati e complessi di frutti rossi e frutti di bosco maturi.
Al palato, il vino risulta fresco, con tannini fini ed equilibrati, corpo delicato e una struttura armoniosa.
Il finale è lungo, elegante e di piacevole persistenza.

Varietà: 80% Sangiovese, 20% Merlot

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 26°C

Affinamento: 22 mesi in barriques di rovere francese di 225l, in seguito 12 mesi in bottiglia

Produzione: 1279 bottiglie & 131 magnum numerate a mano

Enologi: Vittorio & Jurij Fiore

