



2020 il buio

il tagliato – azienda agricola



ricco di colore, un rosso molto intenso.
gusto floreale e di frutta rossa, come la mora di rovo.
delicati sentori di legno e profumi terziari di pepe e tabacco.
struttura morbida su un tannino fine e vellutato.

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: 22 mesi in piccole barriques di rovere francese e una parte in acciaio

enologi: vittorio & jurij fiore

