



2021 la foglia tonda

il tagliato – azienda agricola



un'affascinante tonalità rosso granato vivido. al naso emergono note di frutti di bosco maturi, tra cui more succose e ciliegie selvatiche, accompagnate da sentori floreali di viole appena sbocciate e fiori di campo delicati.

al palato è dinamico e fresco, con tannini fini e un tocco di mineralità che dona profondità ed equilibrio.

il vino prosegue con eleganza, concludendosi in un finale lungo e morbido.

varietà: 100% 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 26°C

affinamento: 22 mesi in barriques di rovere francese

produzione: 499 bottiglie & 68 magnum numerate a mano

enologi: vittorio & jurij fiore

