



2020 mano 'n mano

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: 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: 2064 bottiglie & 119 magnum
numerate a mano

enologi: vittorio & jurij fiore

