



2021 mano 'n mano

il tagliato – azienda agricola



un rosso rubino vivido, brillante e invitante.
aromi espressivi e delicati di ciliegie fresche,
frutti rossi come la ribes rossa, con gentili
sfumature floreali.
al palato è vivace e coinvolgente,
caratterizzato da una piacevole sapidità, una
struttura equilibrata e una trama raffinata che
esaltano carattere ed eleganza.
un aromatico finale lungo e persistente, con
una sensazione pulita e ricca di gusto che
perdura con piacevolezza.

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 26°C

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

produzione: 2679 bottiglie & 141 magnum
numerate a mano

enologi: vittorio & jurij fiore

