



2019 il buio

il tagliato – azienda agricola

ricco di colore, rosso porpora scuro e carico. note di piccoli frutti neri come il ribes nero maturo e prugna. si alternano a sentori speziati di chiodo di garofano e liquirizia. tannino ben integrato.

varietà: 60% ancellotta, 40% sangiovese

zona di produzione: chianti classico

tipologia: IGT alta valle della greve

grado alcolico: 13.5%

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

