



BIANCO DI RIECINE

PRIMA ANNATA	VARIETÀ	VIGNETO	SISTEMA DI ALLEVAMENTO
2020	100% Trebbiano	20-30 anni 450-500m s.l.m Calcicare e argilla	Sistema di allevamento: Guyot e cordone Resa: 30 q/ha Densità di impianto: 5500-6000 Piante per ha

DENOMINAZIONE:	Bianco Toscana IGT
ANNATA:	2020
VIGNETI:	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
VENDEMMIA:	Settembre 2020. Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante.
VINIFICAZIONE:	L'uva è raccolta e posta in anfora di cocciopesto per la fermentazione e poi lasciata in macerazione fino a dicembre. A dicembre una parte del liquido viene trasferito in una tonneau di rovere francese nuova e una parte lasciata in anfora ancora in macerazione con il 50% delle bucce. Ad Aprile viene creata la massa definitiva in anfora.
AFFINAMENTO:	10 mesi in anfora di cocciopesto e 4 mesi in bottiglia.
IMBOTTIGLIAMENTO:	Dicembre 2021
PRODUZIONE:	2500 bt da 0,75 Lt, 50 bt da 1,50 Lt
ALCOL:	12,50 %
TAPPO:	Trescases Bouchons – Premier Gran Cru Naturel – Selezione Riecine 45-25
ETICHETTA:	Officina Grafica



PREMI

Bianco di Riecine	
2020	91 Falstaff



Le bottiglie di vetro utilizzate sono leggere e a basso impatto ambientale.

Le capsule e le etichette utilizzate per le bottiglie, sono **Polynature riciclabili e rigenerabili** conformi alla Direttiva EU 94/62/EC e certificate CSI Recyclab Polylaminate. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate **PEFC**: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono biodegradabili.