

PRIMA ANNATA	VARIETÀ	VIGNETO	SISTEMA DI ALLEVAMENTO
1982	95% Sangiovese 5% Merlot	45 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:	Rosso Toscana IGT
ANNATA:	2018
VIGNETI:	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
VENDEMMIA:	Ottobre 2018. Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante.
VINIFICAZIONE:	Selezione delle migliori uve Sangiovese e Merlot. L'uva è raccolta e selezionata a mano. La fermentazione avviene in vasche di cemento non vetrificate Nomblot e la macerazione ha una durata di 15-20 giorni
AFFINAMENTO:	24 mesi in tonneau di rovere francese nuove. Almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia
IMBOTTIGLIAMENTO:	Gennaio 2022
PRODUZIONE:	5000 bottiglie da 0,75 Lt, 150 bt da 1,50 Lt
ALCOL:	14,50 %
TAPPO:	Trescases Bouchons – Premier Gran Cru Naturel – Selezione Riecine 49-25
ETICHETTA:	Studio De Renzis



PREMI

La Gioia IGT			
2017	92 JS		
2016	94 WA	94 JS	★
2015	92 WA	95 JS	
2013	90 WA	93 JS	
2012	93 JS		
2011	94 JS		
2009	92 WA	92 JS	Vino Slow SW
2007	92 JS		
2006	90 WS		
2005	90 WS		
2004	91 WS		
2001	91 WS	93 WA	
1999	93 WS	91 WA	
1998			
1997	95 WS	90 WA	
1996	90 WS		
1995	90 WS		
1990	90 WS		
1988	91 WS		



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 Recyclable Polylaminate**. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate **PEFC**: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono biodegradabili.