



## RIECINE DI RIECINE

<b>PRIMA ANNATA</b>	<b>VARIETÀ</b>	<b>VIGNETO</b>	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>
2010	100% Sangiovese	Vigna: Palmina 55 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

<b>DENOMINAZIONE:</b>	Rosso Toscana IGT
<b>ANNATA:</b>	2019
<b>VIGNETI:</b>	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
<b>VENDEMMIA:</b>	Ottobre 2019. Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Uva proveniente dalla vigna più vecchia dell'azienda. 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 20-30 giorni
<b>AFFINAMENTO:</b>	24 mesi in uovo di cemento non vetrificato Nomblot e 6 mesi di affinamento in bottiglia
<b>IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	Ottobre 2021
<b>PRODUZIONE:</b>	2500 bottiglie da 0,75 Lt, 150 bt da 1,50 Lt
<b>ALCOL:</b>	13,00 %
<b>TAPPO:</b>	Trescases Bouchons – Premier Gran Cru Naturel – Selezione Riecine 49-25
<b>ETICHETTA:</b>	Arte Vino Studio e Alessandro Campatelli



## PREMI

Riecine di Riecine IGT			
2017	92 JS		TOP SW
2016	94 JS	94 WA	TOP SW
2015	94 JS	Grande Vino SW	
2014	90 JS	Grande Vino SW	
2013	95 JS	Grande Vino SW	
2012	95 JS	91 WA	Grande Vino SW
2011	97 JS		
2010	97 JS	Grande Vino SW	



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.