



## **LA GIOIA REVIEWS 2016**

### **ERGENTILI - ERNESTO GENTILI**

Chi ama il Sangiovese a Riecine ha solo l'imbarazzo della scelta: quattro etichette in rappresentanza di tre annate che convergono nel confermare una qualità eccellente e diffusa su tutta la gamma aziendale. Poco da aggiungere, se non che la versione 2016 del La Gioia è semplicemente strepitosa e che è avvertibile, soprattutto nei due Chianti Classico (2018 e 2017), il segno di un lieve aggiustamento di rotta stilistico – non un'inversione a U – magari provocato e suggerito dalle caratteristiche delle annate in gioco: maggiore presenza estrattiva, più contrasto, tono e ricchezza di frutto che nel passato. Gli effetti sembrano essere assai confortanti per noi, oltre che rassicuranti per i tanti appassionati della cantina di Gaiole.

≥

### **AIS VITAE**

**4 VITI**

≥

### **GAMBERO ROSSO**

**TRE BICCHIERI**

La Gioia 2016 ha naso dal frutto fragrante che incrocia cenni appena affumicati, spezie e tocchi di pietra focaia. In bocca è semplicemente perfetto: bilanciato, succoso e interminabile.

≥

### **JAMES SUKLING**

**95 pts**

This is a powerful red with beautiful ripe tannins and freshness. Full and linear. Opens in the mouth. A pure sangiovese. Yeah!

≥

**VINI BUONI D'ITALIA**

**CORONA**

≥

**WINEADVOCATE – ROBERT PARKER**

**94 pts**

A pure expression of Sangiovese, the 2016 La Gioia is a beauty. Off the bat, the wine shows a specific mineral note that reminds me of black stone or dusty granite. Beyond that, you get a thick and dense layer of black fruit and plum. The wine is never heavy or flat, instead it shows a lot of energy and freshness with a point of spiciness on the close. That energy is typical of Gaiole in Chianti. This is a medium-to-full bodied Sangiovese with all its various moving parts in harmony, ready for a Tuscan bean and tomato stew with fresh bread and healthy wedges of pecorino. Production is 7,000 bottles.

≥

**WINEADVOCATE – ROBERT PARKER**

**94 pts**

Bright ruby with fine garnet shimmer. Appealing nose with notes of pomegranate, cherry and spicy thyme. Round and polished in the approach, shows very well worked out fruit, vivid and at the same time tender, opens with very grippy tannin.

≥



**CEO and Wine Maker**

*Alessandro Campatelli*

[alessandro@riecine.it](mailto:alessandro@riecine.it)

**Sales Manager**

*Elisa Gramaccioni*

[elisa@riecine.it](mailto:elisa@riecine.it)

**Office Manager**

*Monica Mezzadri*

[info@riecine.it](mailto:info@riecine.it)

**Hospitality Manager**

**Wine Tasting and Marketing**

*Iacopo Casadio*

[tasting@riecine.it](mailto:tasting@riecine.it)