



Scheda Tecnica

BIANCO DI RIECINE 2022

Bianco Toscana I.G.T.



Vigneto

20 - 30 anni
450-500 m s.l.m
Calcare e argilla.
Guyot e cordone
Resa: 30 q/ha
Densità: 5500-6000 pl/ha

Varietà

100% Trebbiano

Prima annata

2020

**Condizione biologica
(Certificazione ICEA)
dei vigneti dal 2006**

Alcol

12,50%

Vendemmia manuale

Settembre 2022. 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.

Processo di affinamento

10 mesi in anfora di cocciopesto e 4 mesi in bottiglia

Imbottigliamento

Gennaio 2025

Numero di bottiglie

1200 bt da 0,75 Lt, 30 bt da 1,50 Lt

Tappo

Trescases Bouchons
Selezione Riecine 45-25

Etichetta

Officina Grafica



Premi

2021 94 punti James Suckling

2020 91 punti James Suckling

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