



# Scheda Tecnica LA GIOIA 2021

Rosso Toscana I.G.T.



## Vigneto

35 anni - 45 anni  
450-500 m s.l.m  
Calcare e argilla  
Guyot e cordone  
Resa: 50 q/ha  
Densità: 5000- 6000 pl/ha

## Varietà

80% Sangiovese, 20%  
Merlot

## Prima annata

1982

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

## Alcol

15,00 %

## Vendemmia manuale

Ottobre 2021. 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 Nomblot non vetrificate. La macerazione ha una durata di 20 giorni.

## Processo di affinamento

24 mesi in tonneau nuove (per almeno il 70%) di rovere francese e 6 mesi di affinamento in bottiglia

## Imbottigliamento

## Numero di bottiglie

Dicembre 2024

5880 bt da 0,75 Lt, 100 bt da  
1,50 Lt

## Tappo


## Etichetta

Trescases Bouchons  
Selezione Riecine 45-25

Studio De Renzis



## Premi

2020	94 James Suckling	92 Antonio Galloni	93 Wine Advocate
2019	94 James Suckling	94 Wine Advocate	92 Antonio Galloni
2018	95 James Suckling		92 Antonio Galloni
2017	92 James Suckling	92 Decanter	90 Antonio Galloni
2016	94 James Suckling	94 Wine Advocate	
2015	95 James Suckling		92 Wine Advocate

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.

