



Scheda Tecnica

RIECINE DI RIECINE 2022

Rosso Toscana I.G.T.



Vigneto

VIGNA PALMINA 70 anni
450-500 m s.l.m
Calcare e argilla.
Guyot e cordone
Resa: 35 q/ha
Densità: 4500 pl/ha

Varietà

100% Sangiovese

Prima annata

2010

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

Alcol

14,50 %

Vendemmia manuale

Settembre/Ottobre 2022. Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante.

Vinificazione

Single vineyard PALMINA. La fermentazione avviene ad acino intero, con un 30% di uva non diraspata, in vasche di cemento Nombrot non vetrificate. La macerazione ha una durata di 25/40 giorni.

Processo di affinamento

24 mesi in uovo di cemento non vetrificato Nombrot e 6 mesi di affinamento in bottiglia

Imbottigliamento

Dicembre 2024

Numero di bottiglie

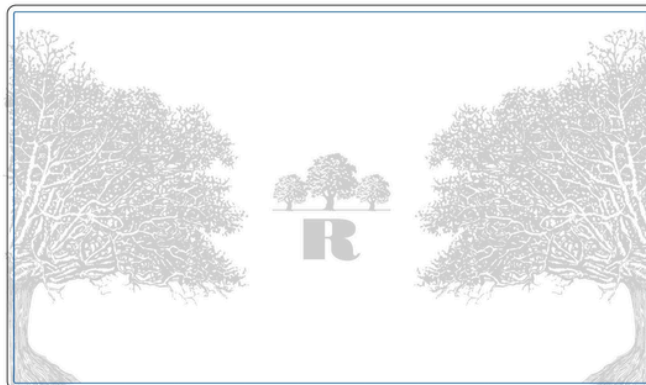
3540 bt da 0,75 Lt, 30 bt da 1,50 Lt

Tappo

Trescases Bouchons
Selezione Riecine 45-25

Etichetta

Arte Vino Studio e Alessandro
Campatelli



Premi

2021	94 Wine Advocate	94 James Suckling	🍷🍷🍷
2020	94 James Suckling		93 Wine Advocate
2019	94 James Suckling	🍷🍷🍷	95 Falstaff
2018	92 James Suckling		
2017	92 James Suckling	🍷🍷🍷	TOP Slow Wine
2016	94 James Suckling	94 Wine Advocate	TOP Slow Wine
2015	94 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'imbottigliamento e trasporto, sono certificate PEFC: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono biodegradabili.