



Scheda Tecnica LA GIOIA 2021

Rosso Toscana I.G.T.



Vigneto

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

Varietà

80% Sangiovese, 20%
Merlot

Prima annata

1982

**Conduzione 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 Nombrot 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



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
95 | 95 | 92 | 95 | 94 | 94 | 93 |



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
92 | 94 | | | 93 | 94 | 93 | 91 |



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
| | 90 | 92 | 92 | 92 | 94 |



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
| | | | 95 | | 93 |



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
95 | 94 | 94 | 94 | 95 | 94 | 95 |



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.

