

GAIOLE IN CHIANTI (SI)

Riecine



Località Riecine
tel. 0577 749098
www.riecine.it
info@riecine.it

12 ha - 65.000 bt

“ Rigore enologico abbinato a un'attenzione fuori dal comune in campo agricolo, con l'obiettivo di rivitalizzare i suoli e preservarne la qualità in futuro: questo è Riecine ”

VITA - L'azienda è nata nel 1971 con 1,5 ettari di vigna, e dal 1975 al 1998 ha visto Carlo Ferrini (ancora oggi consulente esterno) alle prime armi come enologo. Nel corso degli anni sono stati acquisiti nuovi appezzamenti per arrivare ai 12 ettari attuali. Lana Frank, proprietaria dal 2011, si avvale di Alessandro Campatelli sia come direttore, sia come agronomo, aiutato in cantina da Ilda Roci.

VIGNE - I vigneti, situati in terreni di matrice argillosa con scisti calcaree e galestro tra i 480 e i 600 metri di quota, sono allevati principalmente a guyot, ma ci sono anche 2 ettari ad alberello e un ettaro a cordone speronato. L'età media delle viti è tra i 25 e i 50 anni. In cantina da poco sono state allestiti diversi tini in cemento non vetrificati che rendono molto particolari i vini che vi sostano.

VINI - I vini di Riecine sono ben riconoscibili per eleganza e solo apparente leggerezza. Intrigante, con note leggere di uva spina, il **Palmina Rosé 2017** (☉ sangiovese; 6.800 bt; 15 €): di bel nerbo, diretto, e dotato di gran beva. Il **Chianti Cl. 2016** (● 40.000 bt; 21 €), dal naso fine e intrigante, è sapido e fresco, e ha una disarmante riconoscibilità varietale. Davvero un capolavoro il **Riecine 2014 grande vino** (● sangiovese; 7.000 bt; 58 €), dalle vigne di 50 anni di età: esprime leggere note fruttate, ha un ingresso in bocca da subito piacevole ed emozionante, e si evolve con fresca acidità. Frutta rossa matura e piacevole sapidità per il **La Gioia 2014** (● sangiovese; 7.000 bt; 63 €) dal palato gustosissimo. Buonissimo anche il **Chianti Cl. Ris. 2015** (● 3.000 bt; 34 €).

FERTILIZZANTI letame in pellet, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico, sfalcio

LIEVITI fermentazione spontanea

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica