RIECINE

Palmina 2019

DENOMINAZIONE:	IGT Toscana
UVAGGIO:	100 % Sangiovese
TERRENO:	Calcare e argilla
ALTITUDINE:	450-500 slm
VIGNETI:	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
ETÀ VIGNETI:	15-25 anni
RESA:	30 q.li/ha
VENDEMMIA:	Settembre 2019
VINIFICAZIONE:	L'uva è raccolta anticipatamente per garantire una maggiore acidità e subito pressata senza macerazione. La fermentazione avviene per circa 40 giorni in vasche di cemento non vetrificate Nomblot a 15° C
AFFINAMENTO:	4 mesi in vasche di cemento, stabilizzazione e chiarificazione spontanea.
IMBOTTIGLIAMENTO:	Gennaio 2020
PRODUZIONE:	8.000 bottiglie da 0,75 Lt
ALCOOL:	13,00 %

RIECINE, Località Riecine – 53013 Gaiole in Chianti (SI) – Italia
Tel: (+39) 0577 749098 – Fax: (+39) 0577 744935 – email: info@riecine.it
www.riecine.it