



La Gioia 2017



DENOMINAZIONE:	Rosso Toscana IGT
UVAGGIO:	100% Sangiovese
TERRENO:	Calcere e Argilla
ALTITUDINE:	450-500 slm
VIGNETI:	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
ETÀ VIGNETI:	40 anni
RESA:	20 q.li/ha
VENDEMMIA:	Ottobre 2017 Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante
VINIFICAZIONE:	Selezione delle uve Sangiovese più vocate. L'uva è raccolta e selezionata a mano e delicatamente pigiata. La fermentazione avviene in vasche di cemento non vetrificate Nomblot e la macerazione ha una durata di 15-20 giorni
AFFINAMENTO:	30 mesi in Tonneaux di primo, secondo e terzo passaggio. Almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia
IMBOTTIGLIAMENTO:	Dicembre 2020
PRODUZIONE:	8 000 bottiglie da 0,75 Lt, 150 bt da 1,5 Lt, 30 bt da 3 Lt, 6 bt da 5 Lt
ALCOOL:	14,00 %
TAPPO:	Trescases Bouchons – Premier Gran Cru Naturel – Selezione Riecine 49-25