

DRINKS.

Riecine La Gioia IGT 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79984419
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Chianti (Toscane)
Embouteilleur	Riecine, Località Riecine, snc, 53013 Gaiole in Chianti, Sienne, Italie
Marque	Riecine
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Couleur rouge rubis intense, parfum de petits fruits rouges comme les framboises et les fraises, ainsi que de prunes. En bouche, des tanins juteux, épicés et variés, suivis d'une longue finale bien présente.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100% Sangiovese
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	volaille, veau et bœuf, gibier

Description

Le Britannique John Dunkley et l'Italienne Palmina Abbagnano ont fondé le domaine Riecine en 1971, lorsque le couple a acheté les premiers 1,5 hectare de vignes à un monastère voisin. Les premières vendanges ont eu lieu deux ans plus tard et le vin millésimé a été mis sur le marché deux ans plus tard. Depuis les années 90, l'entreprise familiale s'est entièrement consacrée à la technique de culture biologique. Depuis 2011, Riecine est dirigé par Lana Frank, sa femme et Alessandro Campatelli, le vinificateur à qui l'on a fait confiance. Le domaine compte huit vignobles, chacun d'une superficie de 1 à 2,25 ha. Le domaine revendique à juste titre la réputation de " Spécialiste du Sangiovese dans la région ".

Les raisins pour le Recine La Gioia ont été soigneusement récoltés à la main. Seuls les raisins de Sangiovese du propre domaine sont utilisés. Les vignes, qui ont jusqu'à 40 ans, se trouvent à 450 - 500 mètres d'altitude et poussent sur des sols calcaires et argileux. La Gioia a mûri pendant environ 30 mois dans des fûts de premier, deuxième et troisième remplissage. C'est ainsi qu'il a développé son caractère typique de Sangiovese.