



La Gioia, 2017

Riecine
ITALIE, TOSCANE, IGT TOSCANA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
RENDEMENTS	20hl/ha
SUPERFICIE	15 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur la commune de Gaiole dans la région de Chianti entre 450 et 500 mètres d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argileux et calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage doux. Fermentation en cuve béton. Maxération pendant 10 à 15 jours.
ÉLEVAGE	30 mois dans des barriques neuves, de deuxième et troisième vins. Puis 6 mois en bouteille.

CODE SAQ
14939078

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
77.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Riecine était à l'origine la propriété d'un monastère voisin jusqu'au 20e siècle. En fait, les archives de l'église de 1112 après JC fournissent le plus ancien enregistrement connu de la ferme viticole appelée Riecine. Il est même possible que du vin ait été produit dans les collines autour de Riecine avant même le XIIe siècle. Localisé au coeur de la Toscane, dans la petite commune de Gaiole in Chianti, Riecine prend place dans les meilleurs vignobles de toute l'Italie et continue de progresser en tant que producteur classique. Riecine est le meilleur exemple de tout ce qui peut être accompli par la main d'un artisan, son attention et le soin particulier qu'il donne à chaque vigne. John Dunkley et sa femme Palmina Abbagnano ont acquis 1,5 hectares de vignes en 1971. Ils sont devenus l'un des producteurs les plus admirés du nouveau style Chianti Classico, basé sur le sangiovese. Un ami proche de John et Palmina, Carlo Ferrini, a joué un rôle important dans la naissance et la croissance des vins de Riecine, donnant ses conseils œnologiques à Riecine jusqu'en 1997. John a toujours soutenu que les variétés de cabernet autorisées par le règlement DOCG pour le Chianti Classico n'avaient pas leur place dans les vignobles de Riecine. Comme il l'a dit une fois: « Lorsque le baron Philippe de Rothschild plantera du sangiovese, je passerai au cabernet sauvignon. »