



BELCONCINI

Pietro Belconcini



AZIENDA BIOLOGICA



FRESCO
DI
NERO

TOSCANA TEMPRANILLO
ROSE'

ANNATA: 2019

ALCOL: 12 % by Vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3000

UVAGGIO: Tempranillo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SUPERFICIE: 0,5 Ettari

ETA' DELLE VITI: 10/18 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza settimana di Agosto

NATURA DEL TERRENO: Argille Bianche molto compatte, con scheletro composto prevalentemente da fossili marini di età pliocenica e con un'alta complessità minerale.

ALTITUDINE: 100-150 mt. a.s.l.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 1,5 kg

VINIFICAZIONE: In vasca di cemento a bassa temperatura dopo criomacerazione in pressa di 12 ore.

MATURAZIONE: Quattro mesi sui lieviti in vasca di cemento

AFFINAMENTO: 1 mese in bottiglia

CONSIGLI: Servire alla temperatura di 10° come aperitivo, oppure alla temperatura di 14° in abbinamento con il cibo.

ABBINAMENTI: Stuzzichini da aperitivo, crudo di pesce e tartare di carne, piatti a base di tartufo (San Miniato è terra di eccellenza per il tartufo bianco)

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosa in stile ramato

Profumo: Freschi profumi di fiori rossi e note citrine, con sentori di grafite e gesso

Sapore: Molto leggero, ma complesso e fruttato allo stesso tempo.

