



BECONCINI

Pietro Beconcini

AZIENDA BIOLOGICA



VIGNAIOLI
SAN MINIATO

IXE TEMPRANILLO CAMPI NUOVI

ANNATA: 2017

ALCOOL: 13,5 % vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 23.000

UVAGGIO: Tempranillo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SUPERFICIE: 4,2 ettari

ETA' DELLE VITI: 15/23 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre.

NATURA DEL TERRENO: Argille Bianche calcaree
a PH alto con scheletro formato da conchiglie
fossili di età pliocenica.

ALTITUDINE: 100-150 mt. S.l.m.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 1,5 kg

VINIFICAZIONE: In cemento, con lieviti
indigeni e macerazione sulle vinacce di 30 giorni.

MATURAZIONE: 15 mesi

50% in Rovere francese - 50% in Cemento

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

CONSIGLI: Conservare la bottiglia coricata al buio
non oltre i 20°, stappare almeno un'ora prima del
consumo.

ABBINAMENTI: Cucina Toscana rivisitata con
influenze orientali ed esotiche e importante
utilizzo di verdure e frutta.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso con riflessi violacei e blu tipici del vitigno, trasparente
ma molto profondo e brillante con riflessi di luce fredda.

Profumo: Fiori e frutta nera insieme sono la prima caratteristica di
questo vitigno che si avvicendano nello spettro aromatico, ma la sua
forza principale deriva dalla grande mineralità e sapidità soprattutto
che si avvertono anche nell'approccio olfattivo.

Sapore: decisamente morbido da buon Tempranillo, ma che sui terreni
di San Miniato si complessa con un'acidità importante che lo rende
molto fluido e bevibile che contribuisce alla pulizia di bocca.

