



BECONCINI

Pietro Beconcini

AZIENDA BIOLOGICA



VIGNAIOLI
SAN MINIATO

PRS



TOSCANA IGT

VIVACITA' E PROFUMI TOSCANI

ANNATA: 2019

ALCOOL: 12,5 % by vol.

BOTTIGLIE PODOTTE: 4.800

UVAGGIO: Malvasia Lunga 100%

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot

EPOCA DI VENDEMMIA:

Prima e seconda 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: 2,0 kg di uva

VINIFICAZIONE: In cemento con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 12 ore.

MATURAZIONE: In cemento per 4 mesi con frequenti batonnages

AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia

CONSIGLI: Conservare la bottiglia sempre in frigo. Non abbattere mai velocemente la temperatura

ABBINAMENTI: Vino molto piacevole in estate per le sue caratteristiche di leggerezza e bevibilità, ma perfetto sempre come aperitivo e per accompagnare la cucina mediterranea più leggera fatta di pesce e verdure.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo oro tenue con riflessi verdi

Profumo: Molto aromatico con profumi agrumati ed esotici

Sapore: Grande sapidità tipica del terroir e inusuale morbidezza burrosa in un vino così fresco

