



# BECONCINI

*Pietro Beconcini*



AZIENDA BIOLOGICA



## PIETRO BECONCINI

# CHIANTI RISERVA VECCHIE VIGNE

**ANNATA:** 2017

**ALCOOL:** 14 % vol.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 13.000

**UVAGGIO:** Sangiovese (85%)\_Canaiolo (15%)

**ZONA DI PRODUZIONE:** San Miniato, Toscana

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**ETA' DELLE VITI:** 65 anni

**EPOCA DI VENDEMMIA:**

Prima decade di Ottobre

**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:** 4000 ceppi per ettaro.

**RESA PER PIANTA:** 2 kg di uva

**VINIFICAZIONE:** In cemento con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 28 giorni.

**MATURAZIONE:** In botti di Rovere Slavonia

per 18 mesi

**AFFINAMENTO:** 8 mesi in bottiglia

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

**ABBINAMENTI:** Primi piatti anche molto

elaborati, carni di animali da cortile, formaggi stagionati e salumi, zuppe e cucina tipica Toscana, bistecca.

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

**Colore:** Rosso rubino con riflessi granati

**Profumo:** Vinoso con sentori di viola mammola, cuoio e caffè

**Sapore:** Rotondo e terroso di buona compostà, supporto acido/tannico importante e netta tipicità.

