



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



RECISO

TOSCANA

SANGIOVESE LINFA NOBILE

ANNATA: 2017

ALCOOL: 14,5% vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000

UVAGGIO:

Due cloni di Sangiovese selezionati in azienda

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato Toscana

SUPERFICIE: 2,0 ettari su singolo vigneto in alta collina esposto a Sud- Est

ETA' DELLE VITI: 30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

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: 200-250 mt. S.l.m.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 0,8 kg di uva

VINIFICAZIONE: In cemento, con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di cinque settimane.

MATURAZIONE: In Botti di Rovere slavonia per 24 mesi.

AFFINAMENTO: 12 mesi in bottiglia

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

ABBINAMENTI: Brasati, Stracotti, Selvaggina di pelo, Formaggi stagionati. Bistecca

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino granato molto profondo

Profumo: Intenso vigoroso di frutti di bosco e frutta rossa matura fusi con sentori di cuoio, orzo, caffè

Sapore: Asciutto, austero, con tannini molto intensi e tipico finale amarognolo, che richiama al cioccolato fondente, portato dalle nostre argille

