



# BECONCINI

*Pietro Beconcini*



AZIENDA BIOLOGICA



## RECISO

## TOSCANA

### SANGIOVESE LINFA NOBILE

**ANNATA:** 2016

**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

