



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



VEA

Toscana IGT

Trebbiano MACERATO

ANNATA: 2019

ALCOOL: 13,5% vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.100

UVAGGIO: Trebbiano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot

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: 7000 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 2,0 kg di uva

VINIFICAZIONE: In cemento con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 40 giorni.

MATURAZIONE: In cemento per 4 mesi in barriques per 3 mesi con frequenti batonnage

AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia

CONSIGLI: Conservare la bottiglia coricata al buio
Non abbattere mai velocemente la temperatura

ABBINAMENTI: Primi piatti anche molto elaborati, carni bianche, formaggi, piatti al tartufo e preparazioni di pesce anche molto saporite.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore Giallo oro intenso

Profumo Molto discreto, ma di grande complessità

Sapore Rotondo, di buona corposità, acidità spiccata e persistenza molto lunga

