



# BECONCINI

*Pietro Becconcini*



AZIENDA BIOLOGICA



## VIGNALE NICCHIE

### TEMPRANILLO VIGNA PREFILLOXERA

**ANNATA:** 2013

**ALCOOL:** 15,5% vol.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 3000

**UVAGGIO :** Tempranillo 100%

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

**SUPERFICIE:** 0,9 ettari

**ETA' DELLE VITI:** Circa 100 anni

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima decade di Settembre.

**NATURA DEL TERRENO:** Argille Bianche molto compatte, con scheletro composto prevalentemente da fossili marini di età pliocenica e con un'alta complessità minerale.

**ALTITUDINE:** 100-150 mt. S.l.m.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4000 ceppi per ettaro.

**RESA PER PIANTA:** 2 kg di uva sottoposta ad appassimento per quattro settimane con una resa del 70%

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

**MATURAZIONE:** In botte piccola in Rovere francese per 24 mesi.

**AFFINAMENTO:** 24 mesi in bottiglia

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

**ABBINAMENTI:** Brasati e Stracotti in dolceforte, Selvaggina di pelo, preparazioni con cioccolato.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** **Colore :** Rosso con riflessi violacei e blu tipici del vitigno, trasparente ma molto profondo e non perfettamente brillante a indicare la densità dovuta all'appassimento.

**Profumo :** Fiori e frutta nello stesso tempo che si sostituiscono a vicenda durante l'invecchiamento fino a trovare la perfetta fusione intorno al quinto anno di età, quando iniziano a comparire i primi sentori terziari, liquirizia, caffè, cacao, cuoio, insieme alle note cremose che completano lo spettro aromatico di questo vino.

**Sapore :** Cremoso, denso, ma con una bevibilità decisamente piacevole dovuta a tannini fini e setosi che diventeranno dolci solo al secondo /settimo anno e ad un finale di bocca lungo ma non invadente.

