



# BECONCINI

*Pietro Beconcini*

AZIENDA BIOLOGICA



VIGNAIOLI  
SAN MINIATO

**ANTICHE VIE**



**CHIANTI DOCG**

**IL VINO QUOTIDIANO DELLA TOSCANA**

**ANNATA:** 2020

**ALCOOL:** 12,5 % by vol.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 30.000

**UVAGGIO:** Sangiovese (70%),  
Malvasia nera, Trebbiano (30%)

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**EPOCA DI VENDEMMIA:**

Prima e seconda decade di settembre.

**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:** 1,5 kg di uva

**VINIFICAZIONE:** In cemento con lieviti indigeni  
e macerazione sulle vinacce di 20 giorni.

**MATURAZIONE:** In cemento per 6 mesi

**AFFINAMENTO:** 4 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 bianche, formaggi freschi, salumi, pesce cucinato in rosso.

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

**Colore** Rosso rubino vivace

**Profumo** Vinoso con sentori di viola e ciliegia matura

**Sapore** Rotondo, di buona corposità,  
acidità spiccata e buona persistenza

