



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



ARIA

Vin Santo del Chianti DOC OCCHIO DI PERNICE

ANNATA : 2008

ALCOOL: 16,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 8,25 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 300 g/l

BOTTIGLIE PRODOTTE: 650

UVAGGIO: Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SUPERFICIE: 0,8 ettari

ETA' DELLE VITI: oltre 40 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA:

Prima 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: 3500 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 2 kg di uva.

APPASSIMENTO: 5 mesi.

FERMENTAZIONE:

In carati di rovere completamente sigillati.

MATURAZIONE:

Negli stessi recipienti di fermentazione per 8 anni

AFFINAMENTO: In bottiglia per 12 mesi

CONSIGLI: Conservare la bottiglia coricata al buio non oltre i 20°. Servire alla temperatura di 12/14°.

ABBINAMENTI: fumo di sigaro, meditazione formaggi erborinati, torte al cioccolato, patè di fegato

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore Ambrato intenso con riflessi rosso chiaro

Profumo Dolce impatto di albicocca disidratata, miele e frutti di bosco macerati

Sapore Succulento per dolcezza e densità, equilibrato da acidità viva e frutta secca

