



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



CARATELLO Vin Santo del Chianti DOC VINO OSSIDATO NATURALE

ANNATA : 2009
ALCOOL: 17 % vol.
ACIDITÀ TOTALE: 6,80 g/l
BOTTIGLIE PRODOTTE: 1500
UVAGGIO: Malvasia bianca e Nera,
Trebiano, San Colombano
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 e castagno
completamente sigillati.

MATURAZIONE: Negli stessi recipienti di
fermentazione per 6 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: Torte artigianali a base di pasta di mandorle
e frutta secca, cantucci, formaggi a pasta molle ed erborinati,
salsa di fegatini.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore : Dorato intenso tendente all'ambrato con riflessi rosso chiaro

Profumo : Floreale con prevalenza di fiori bianchi, miele, frutta secca

Sapore : Succulento per dolcezza e densità, ma con finale asciutto, se-
toso ed elegante.

