



BECONCINI

Pietro Beconcini

AZIENDA BIOLOGICA



VIGNAIOLI
SAN MINIATO



FRESCO
DI
NERO

TOSCANA TEMPRANILLO

VENDEMMIA ANTICIPATA

ANNATA: 2020

ALCOL: 12 % by Vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4000

UVAGGIO: Tempranillo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SUPERFICIE: 0,5 Ettari

ETA' DELLE VITI: 12/20 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza Settimana di Agosto

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. a.s.l.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 1,5 kg

VINIFICAZIONE: In vasca di cemento a bassa temperatura con macerazione sulle bucce di tre giorni

MATURAZIONE: Quattro mesi sui lieviti in vasca di cemento

AFFINAMENTO: 1 mese in bottiglia

CONSIGLI: Servire alla temperature di 10° come aperitivo, oppure alla temperatura di 14° in abbinamento con il cibo.

ABBINAMENTI: affettati freschi, come prosciutto e salame, formaggi freschi , tacos, stuzzichini da aperitivo, carne e verdure bollite, pesce grigliato, tartare di pesce e carne, piatti a base di tartufo (San Miniato è terra di eccellenza per il tartufo bianco)

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso chiaro brillante e trasparente

Profumo: Freschi profumi di fiori rossi, fragole di bosco e melograno.

Sapore: Il vino giusto per dissetarsi !

Molto leggero, ma complesso e fruttato allo stesso tempo.

