



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



MAURLEO

TERRE DI PISA ROSSO DOC

ANNATA: 2019

ALCOOL: 13,5% vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 17.000

UVAGGIO: Sangiovese, Malvasia nera, Colorino

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SUPERFICIE: 3, 5 ettari

ETA' DELLE VITI: (30%) 35 anni, (70%) 20 anni

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: 1,2 kg di uva

VINIFICAZIONE: In cemento con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di quattro settimane sul Sangiovese e 20 giorni per Malvasia e Colorino

MATURAZIONE: Botte Grande per il Sangiovese
Cemento grezzo per la Malvasia e Colorino

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

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

ABBINAMENTI: Carni alla griglia, selvaggina di penna, paste elaborate con carne e verdure, salumi formaggi a media stagionatura

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino carico con riflessi blu

Profumo: Intenso con sentori di frutta rossa, tostato e leggera vaniglia

Sapore: Piacevolmente morbido, ma con tannini ben presenti e tutta la dolcezza della malvasia nera.

