



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



PIETRO BECONCINI CHIANTI RISERVA VECCHIE VIGNE

ANNATA: 2017

ALCOOL: 14 % vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000

UVAGGIO: Sangiovese (85%)_Canaiolo (15%)

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

ETA' DELLE VITI: 65 anni

EPOCA DI VENDEMMIA:

Prima decade di Ottobre

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: 4000 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 2 kg di uva

VINIFICAZIONE: In cemento con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 28 giorni.

MATURAZIONE: In botti di Rovere Slavonia

per 18 mesi

AFFINAMENTO: 8 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 di animali da cortile, formaggi stagionati e salumi, zuppe e cucina tipica Toscana, bistecca.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino con riflessi granati

Profumo: Vinoso con sentori di viola mammola, cuoio e caffè

Sapore: Rotondo e terroso di buona compostà, supporto acido/tannico importante e netta tipicità.

