



BECONCINI

Pietro Beconcini

AZIENDA BIOLOGICA



VIGNAIOLI
SAN MINIATO



ANTICHE VIE

CHIANTI DOCG

IL VINO QUOTIDIANO DELLA TOSCANA

ANNATA: 2019

ALCOOL: 12,5 % by vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000

UVAGGIO: Sangiovese (70%)▲

Malvasia nera, Trebbiano (30%)

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

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: 1,5 kg di uva

VINIFICAZIONE: In cemento con lieviti indigeni
e macerazione sulle vinacce di 11 giorni.

MATURAZIONE: In cemento per 6 mesi

AFFINAMENTO: 4 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 bianche, formaggi freschi, salumi, pesce cucinato in rosso.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore Rosso rubino vivace

Profumo Vinoso con sentori di viola e ciliegia matura

Sapore Rotondo, di buona corposità,
acidità spiccata e buona persistenza

