



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



ARIA

Vin Santo del Chianti DOC OCCHIO DI PERNICE

<u>ANNATA:</u>	2008
<u>ALCOOL:</u>	16,5 % vol.
<u>ACIDITÀ TOTALE:</u>	8,25 g/l
<u>ZUCCHERI RESIDUI:</u>	300 g/l
<u>BOTTIGLIE PRODOTTE:</u>	650
<u>UVAGGIO:</u>	Sangiovese 100%
<u>ZONA DI PRODUZIONE:</u>	San Miniato, Toscana
<u>SUPERFICIE:</u>	0,8 ettari
<u>ETA' DELLE VITI:</u>	oltre 40 anni

<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	Cordone speronato
<u>EPOCA DI VENDEMMIA:</u>	Prima decade di settembre.
<u>NATURA DEL TERRENO:</u>	

Argille Bianche calcaree a PH alto con scheletro formato da conchiglie fossili di età pliocenica

<u>ALTITUDINE:</u>	100-150 mt. S.l.m.
<u>DENSITÀ DI IMPIANTO:</u>	3500 ceppi per ettaro.
<u>RESA PER PIANTA:</u>	2 kg di uva.
<u>APPASSIMENTO:</u>	5 mesi.
<u>FERMENTAZIONE:</u>	

In carati di rovere completamente sigillati.

<u>MATURAZIONE:</u>	
	Negli stessi recipienti di fermentazione per 8 anni
<u>AFFINAMENTO:</u>	In bottiglia per 12 mesi
<u>CONSIGLI:</u>	Conservare la bottiglia coricata al buio non oltre i 20°. Servire alla temperatura di 12/14°.
<u>ABBINAMENTI:</u>	fumo di sigaro, meditazione

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore	Ambrato intenso con riflessi rosso chiaro
Profumo	dolce impatto di albicocca disidratata, miele e frutti di bosco macerati
Sapore	Succulento per dolcezza e densità, equilibrato da acidità viva e frutta secca

