



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



CARATELLO Vin Santo del Chianti DOC VINO OSSIDATO NATURALE

ANNATA: 2008

ALCOOL: 17 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,80 g/l

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1500

UVAGGIO:

Malvasia bianca e Nera, Trebbiano, San Colombano

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SUPERFICIE: 0,8 ettari

ETA' DELLE VITI: oltre 40 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima 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: 3500 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 2 kg di uva.

APPASSIMENTO: 5 mesi.

FERMENTAZIONE:

In carati di rovere e castagno completamente sigillati.

MATURAZIONE:

Negli stessi recipienti di fermentazione per 6 anni

AFFINAMENTO: In bottiglia per 12 mesi

CONSIGLI: Conservare la bottiglia coricata al buio
non oltre i 20°. Servire alla temperatura di 12/14°.

ABBINAMENTI: Torte artigianali a base di pasta di mandorle
e frutta secca, cantucci, formaggi a pasta molle ed erborinati.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore Dorato intenso tendente all'ambrato con riflessi rosso chiaro

Profumo Floreale con prevalenza di fiori bianchi, miele, frutta secca

Sapore Succulento per dolcezza e densità, ma con finale asciutto, setoso ed elegante.

