



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



FRESCO
DI
NERO

TOSCANA TEMPRANILLO
VENDEMMIA ANTICIPATA

<u>ANNATA:</u>	2018
<u>ALCOL:</u>	12 % by Vol.
<u>BOTTIGLIE PRODOTTE:</u>	10.400
<u>UVAGGIO:</u>	Tempranillo 100%
<u>ZONA DI PRODUZIONE:</u>	San Miniato, Toscana
<u>SUPERFICIE:</u>	3,5 Ettari
<u>ETA' DELLE VITI:</u>	10/18 anni
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	Cordone Speronato
<u>EPOCA DI VENDEMMIA:</u>	Terza Settimana di Agosto
<u>NATURA DEL TERRENO:</u>	Argille Bianche molto Compatte , con scheletro composto prevalentemente da fossili marini di età pliocenica e con un'alta complessità minerale.
<u>ALTITUDINE:</u>	100-150 mt. a.s.l.
<u>DENSITÀ DI IMPIANTO:</u>	7000 ceppi per ettaro.
<u>RESA PER PIANTA:</u>	1,5 kg
<u>VINIFICAZIONE:</u>	In Vasca di Cemento a bassa Temperatura con macerazione sulle bucce di due Giorni
<u>MATURAZIONE:</u>	Quattro Mesi sui lieviti in vasca di cemento
<u>AFFINAMENTO:</u>	1 mese in bottiglia
<u>CONSIGLI:</u>	Servire alla temperature di 10° come aperitivo, oppure alla temperatura di 14° in abbinamento con il cibo.
<u>ABBINAMENTI:</u>	affettati freschi, come prosciutto e salame, formaggi freschi , tacos, Stuzzichini da aperitivo, carne e verdure bollita, pesce grigliato e piatti a base di tartufo (San Miniato è terra di eccellenza per il tartufo bianco)

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore:	Rosso chiaro brillante e trasparente
Profumo:	Freschi profumi di fiori rossi e note citrine, con sentori di grafite e gesso
Sapore:	<u>Il vino giusto per la sete</u> Molto leggero, ma complesso e fruttato allo stesso tempo.

