



# BECONCINI

*Pietro Beconcini*



AZIENDA BIOLOGICA



## IXE TEMPRANILLO CAMPI NUOVI

<b><u>ANNATA:</u></b>	<b>2016</b>
<b><u>ALCOOL:</u></b>	13,5 % vol.
<b><u>BOTTIGLIE PRODOTTE:</u></b>	23.000
<b><u>UVAGGIO :</u></b>	Tempranillo 100%
<b><u>ZONA DI PRODUZIONE:</u></b>	San Miniato, Toscana
<b><u>SUPERFICIE:</u></b>	4,2 ettari
<b><u>ETA' DELLE VITI:</u></b>	15/21 anni

<b><u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u></b>	Cordone speronato
<b><u>EPOCA DI VENDEMMIA:</u></b>	Prima decade di Settembre.

**NATURA DEL TERRENO:** Argille Bianche molto compatte, con scheletro composto prevalentemente da fossili marini di età pliocenica e con un'alta complessità minerale.

**ALTITUDINE:** 100-150 mt. S.l.m.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 7000 ceppi per ettaro.

**RESA PER PIANTA:** 1,5 kg

**VINIFICAZIONE:** In cemento, con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 25 giorni.

**MATURAZIONE:** 15 mesi  
50% in Rovere francese 50% in Cemento

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in bottiglia

**CONSIGLI:** Conservare la bottiglia coricata al buio non oltre i 20°, stappare almeno un'ora prima del consumo.

**ABBINAMENTI:** Cucina Toscana rivisitata con influenze orientali ed esotiche e importante utilizzo di verdure e frutta.

### **NOTE ORGANOLETTICHE:**

**Colore :** Rosso con riflessi violacei e blu tipici del vitigno, trasparente ma molto profondo e brillante con riflessi di luce fredda.

**Profumo :** Fiori e frutta insieme sono la prima caratteristica di questo vitigno che si avvicendano nello spettro aromatico, ma la sua forza principale deriva dalla grande mineralità e sapidità soprattutto che si avvertono anche nell'approccio olfattivo.

**Sapore :** decisamente morbido da buon Tempranillo, ma che sui terreni di San Miniato si complessa con un'acidità importante che lo rende molto fluido e bevibile che contribuisce alla pulizia di bocca.

