



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



MAURLEO SAN MINIATO SUPERTUSCAN

ANNATA: 2016

ALCOOL: 13 % vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 27.000

UVAGGIO: Sangiovese (50%), Malvasia nera (50%)

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SUPERFICIE: 5 ettari

ETA' DELLE VITI: (30%) 35 anni, (70%) 15 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA:
Prima e seconda decade di settembre.

NATURA DEL TERRENO:
Base arenaria, con importanti presenze di fossili marini di età pliocenica, ben miscelati con un'alta percentuale di argilla.

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

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 1,3 kg di uva

VINIFICAZIONE: In cemento con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di tre settimane per il Sangiovese e 10 giorni per la Malvasia Nera

MATURAZIONE: Botte Grande per il Sangiovese
Cemento per la Malvasia Nera per 12 mesi

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

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

ABBINAMENTI: Carni alla griglia, selvaggina di penna, salumi formaggi a media stagionatura

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino carico con riflessi blu

Profumo: Intenso con sentori di frutta rossa, tostato e leggera vaniglia

Sapore: Piacevolmente morbido, ma con tannini ben presenti e tutta la dolcezza della malvasia nera.

