



# BECONCINI

*Pietro Beconcini*

AZIENDA BIOLOGICA



PRS ANNO ZERO



TOSCANA IGT

VIVACITA' E PROFUMI TOSCANI

**ANNATA:** 2018

**ALCOOL:** 12,5 % by vol.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 4.800

**UVAGGIO:** Malvasia Lunga 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** San Miniato, Toscana

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Gouyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:**

Prima e seconda 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:** 7000 ceppi per ettaro.

**RESA PER PIANTA:** 2,0 kg di uva

**VINIFICAZIONE:** In cemento con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 12 ore.

**MATURAZIONE:** In cemento per 4 mesi con frequenti batonnages

**AFFINAMENTO:** 4 mesi in bottiglia

**CONSIGLI:** Conservare la bottiglia sempre in frigo  
Non abbattere mai velocemente la temperatura

**ABBINAMENTI:** Vino estivo per le sue caratteristiche di leggerezza e bevibilità, perfetto come aperitivo e per accompagnare la cucina mediterranea più leggera fatta di pesce e verdure.

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

**Colore** Giallo oro tenue con riflessi verdi

**Profumo** Molto aromatico con profumi agrumati ed esotici

**Sapore** Grande sapidità tipica del terroir e inusuale morbidezza burrosa in un vino così fresco

