



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



PIETRO BECONCINI

CHIANTI RISERVA VECCHIE VIGNE

<u>ANNATA:</u>	2016
<u>ALCOOL:</u>	14 % vol.
<u>BOTTIGLIE PRODOTTE:</u>	13.000
<u>UVAGGIO:</u>	Sangiovese (85%)_Canaiole (15%)
<u>ZONA DI PRODUZIONE:</u>	San Miniato, Toscana
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	Cordone speronato
<u>ETA' DELLE VITI:</u>	50/65 anni
<u>EPOCA DI VENDEMMIA:</u>	prima decade di Ottobre

NATURA DEL TERRENO:

Argille Bianche calcaree a PH alto con scheletro formato da conchiglie fossili di età pliocenica

<u>ALTITUDINE:</u>	100-150 mt. S.l.m.
<u>DENSITÀ DI IMPIANTO:</u>	4000 ceppi per ettaro.
<u>RESA PER PIANTA:</u>	2 kg di uva
<u>VINIFICAZIONE:</u>	In cemento con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 28 giorni.
<u>MATURAZIONE:</u>	In botti di Rovere Slavonia per 18 mesi
<u>AFFINAMENTO:</u>	8 mesi in bottiglia

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

ABBINAMENTI: Primi piatti anche molto elaborati, Carni di animali da cortile , cucina tipica Toscana.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore Rosso rubino con riflessi granati
Profumo Vinoso con sentori di viola mammola, cuoio e caffè
Sapore Rotondo e terroso di buona corposità, Supporto acido/tannico importante e netta tipicità.

