



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



RECISO

TOSCANA
SANGIOVESE LINFA NOBILE

ANNATA: 2015
ALCOOL: 14,5% vol.
BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000
UVAGGIO:

Due cloni di Sangiovese selezionati in azienda

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato Toscana

SUPERFICIE: 2,0 ettari divisi su sei diverse
Colline con elevata altitudine

ETA' DELLE VITI: (30%) 45 anni,
(70%) 25 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade
di Settembre e prima decade di Ottobre.

NATURA DEL TERRENO: Argille Bianche calcaree a PH
alto con scheletro formato da conchiglie fossili di età pliocenica

ALTITUDINE: 200-250 mt. S.l.m.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 0,8 kg di uva

VINIFICAZIONE: In cemento, con lieviti indigeni e
macerazione sulle vinacce di quattro settimane.

MATURAZIONE: In Botti di Rovere slavonia
per 24 mesi.

AFFINAMENTO: 12 mesi in bottiglia

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

ABBINAMENTI: Brasati, Stracotti,
Selvaggina di pelo, Formaggi stagionati

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino granato molto profondo

Profumo: Intenso vigoroso di frutti di bosco, soprattutto mora,
fusi con sentori di cuoio, orzo, caffè

Sapore: Asciutto, austero, con tannini molto intensi e tipico
finale amarognolo, che richiama al cioccolato fondente,
portato dalle nostre argille

