



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA



VEA ANNO ZERO

TOSCANA IGT

TREBBIANO A MACERAZIONE LEGGERA

ANNATA: 2018

ALCOOL: 14 % vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2100

UVAGGIO: Trebbiano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot

EPOCA DI VENDEMMIA:
Prima decade di Ottobre.

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 23 giorni.

MATURAZIONE: In cemento per 4 mesi
in barriques per 3 mesi con frequenti batonnage

AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia

CONSIGLI: Conservare la bottiglia coricata al buio
Non abbattere mai velocemente la temperatura

ABBINAMENTI: Primi piatti anche molto elaborati,
carni bianche, formaggi, piatti al tartufo e
preparazioni di pesce anche molto saporite.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore Giallo oro intenso

Profumo Molto discreto, ma di grande complessità

Sapore Rotondo, di buona corposità,
acidità spiccata e persistenza molto lunga

