



BECONCINI

Pietro Beconcini

AZIENDA BIOLOGICA



VIGNALE NICCHIE

TEMPRANILLO VIGNA PREFILLOXERA

ANNATA: 2012

ALCOOL: 15,5% vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3000

UVAGGIO : Tempranillo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SUPERFICIE: 0,9 ettari

ETA' DELLE VITI: Circa 100 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre.

NATURA DEL TERRENO: Argille Bianche molto compatte , con scheletro composto prevalentemente da fossili marini di età pliocenica e con un'alta complessità minerale.

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

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4000 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 5 kg di uva sottoposta ad appassimento per quattro settimane con una resa del 70%

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

MATURAZIONE: In botte piccola in Rovere francese per 24 mesi.

AFFINAMENTO: 24 mesi in bottiglia

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

ABBINAMENTI: Brasati e Stracotti in dolceforte, Selvaggina di pelo, preparazioni con cioccolato.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore : Rosso con riflessi violacei e blu tipici del vitigno, trasparente ma molto profondo e non perfettamente brillante a indicare la densità dovuta all'appassimento.

Profumo : Fiori e frutta nello stesso tempo che si sostituiscono a vicenda durante l'invecchiamento fino a trovare la perfetta fusione intorno al quinto anno di età, quando iniziano a comparire i primi sentori terziari, liquirizia, caffè, cacao, cuoio, insieme alle note cremose che completano lo spettro aromatico di questo vino.

Sapore : Cremoso, denso, ma con una bevibilità decisamente piacevole dovuta a tannini fini e setosi che diventeranno dolci solo al sesto settimo anno e ad un finale di bocca lungo ma non invadente.

