



BECONCINI

Pietro Beconcini



AZIENDA BIOLOGICA

TERRAZZE



IGT ROSSO TOSCANA

ANNATA: 2020

ALCOOL: 12,5% vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000

UVAGGIO: 60% Malvasia nera, Canaiolo, Colorino
40% Trebbiano nero, Ciliegiolo, Gran Noir, Tempranillo,
Buonamico (8 vitigni autoctoni toscani)

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana
Vitigni coltivati su un'antica collina terrazzata

SUPERFICIE: 1, 5 ettari

ETA' DELLE VITI: (30%) 50 anni, (70%) 5 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

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: 6000 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 1,3 kg di uva

VINIFICAZIONE: In cemento con lieviti indigeni
e macerazione sulle vinacce da una a quattro
settimane seguendo l'entrata sequenziale dei
vari vitigni

MATURAZIONE: 12 mesi in Cemento grezzo

AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia

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

ABBINAMENTI: è un vino molto flessibile, perfetto per tutte le sta-
gioni, accompagna cibi semplici e aperitivi, ma si adatta anche a
piatti piu' complessi.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino molto luminoso e trasparente

Profumo: ricco di sentori botanici e balsamici

Sapore: Terrazze è un vino molto piacevole e di immediata soddi-
sfazione grazie alle sue varietà fruttate e alle note mentolate. Tenore
alcolico basso e tannini morbidi.

