

Pietro Beconcini

LEONARDO BECONCINI
SAN MINIATO

4

MAURLEO

Rosso Toscana IGT

ANNATA: 2011

ALCOOL: 13,5% vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 27.000

UVAGGIO: Sangiovese (50%), Malvasia nera (50%)

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

SUPERFICIE: 4 ettari

ETA' DELLE VITI: (30%) 35 anni, (70%) 8/9 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA:

Prima e seconda decade di settembre.

NATURA DEL TERRENO:

Base arenaria, con importanti presenze di fossili marini di età pliocenica, ben miscelati con un'alta percentuale di argilla.

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

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 ceppi per ettaro.

RESA PER PIANTA: 1,3 kg di uva

VINIFICAZIONE: In cemento con lieviti indigeni

e macerazione sulle vinacce di quattro settimane

MATURAZIONE: In barriques francesi usate per 12 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: Carni alla griglia, selvaggina di penna,

salumi formaggi a media stagionatura

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino carico con riflessi blu

Profumo: Intenso con sentori di frutta rossa, tostato e leggera vaniglia

Sapore: Piacevolmente morbido, ma con tannini ben presenti e tutta la dolcezza della malvasia nera.



PIETRO BECONCINI AGRICOLA SS.

Via Montorzo, 13/A - San Miniato, Pisa, Italy tel / fax +39 0571 464785
www.pietrobeconcini.com e-mail : info@pietrobeconcini.com

Sagra 2011. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.