

# Pietro Beconcini

# 4

LEONARDO BECONCINI  
SAN MINIATO

## IXE

Rosso Toscana IGT

<b><u>ANNATA:</u></b>	<b>2011</b>
<b><u>ALCOOL:</u></b>	14 % vol.
<b><u>BOTTIGLIE PRODOTTE:</u></b>	23.000
<b><u>UVAGGIO :</u></b>	Tempranillo 100%
<b><u>ZONA DI PRODUZIONE:</u></b>	San Miniato, Toscana
<b><u>SUPERFICIE:</u></b>	3,5 ettari
<b><u>ETA' DELLE VITI:</u></b>	(50%) 12 anni, (50%) 7/8 anni
<b><u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u></b>	Cordone speronato
<b><u>EPOCA DI VENDEMMIA:</u></b>	Prima decade di Settembre.
<b><u>NATURA DEL TERRENO:</u></b>	Argille Bianche molto compatte , con scheletro composto prevalentemente da fossili marini di età pliocenica e con un'alta complessità minerale.
<b><u>ALTITUDINE:</u></b>	100-150 mt. S.l.m.
<b><u>DENSITÀ DI IMPIANTO:</u></b>	7000 ceppi per ettaro.
<b><u>RESA PER PIANTA:</u></b>	1,5 kg
<b><u>VINIFICAZIONE:</u></b>	In cemento, con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di tre settimane.
<b><u>MATURAZIONE:</u></b>	In barriques francesi al (70%) e americane (30%) per 14 mesi.
<b><u>AFFINAMENTO:</u></b>	6 mesi in bottiglia
<b><u>CONSIGLI:</u></b>	Conservare la bottiglia coricata al buio non oltre i 20°, stappare almeno un'ora prima del consumo.
<b><u>ABBINAMENTI:</u></b>	Cucina Toscana rivisitata con influenze orientali ed esotiche e importante utilizzo di verdure e frutta.



### **NOTE ORGANOLETTICHE:**

**Colore :** Rosso con riflessi violacei e blu tipici del vitigno, trasparente ma molto profondo e brillante con riflessi di luce fredda.

**Profumo :** Fiori e frutta insieme sono la prima caratteristica di questo vitigno che si avvicendano nello spettro aromatico, ma la sua forza principale deriva dalla grande mineralità e sapidità soprattutto che si avvertono anche nell'approccio olfattivo.

**Sapore :** decisamente morbido da buon Tempranillo, ma che sui terreni di San Miniato si complessa con un'acidità importante che lo rende molto fluido e bevibile che contribuisce alla pulizia di bocca.

### **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.