

Pietro Beconcini

4+

LEONARDO BECONCINI
SAN MINIATO

RECISO

Rosso Toscana IGT

ANNATA: 2009
ALCOOL: 14,5% vol.
BOTTIGLIE PRODOTTE: 11.000
UVAGGIO:
Due doni di Sangiovese selezionati in azienda
ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato Toscana
SUPERFICIE: 2,5 ettari
ETA' DELLE VITI: (30%) 45 anni,
(70%) 15/ 25 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato
EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade
di Settembre e prima decade di Ottobre.
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. Sl.m.
DENSITA' DI IMPIANTO: 7000 ceppi per ettaro.
RESA PER PIANTA: 0,8 kg di uva
VINIFICAZIONE: In cemento, con lieviti indigeni e
macerazione sulle vinacce di cinque settimane.
MATURAZIONE: In rovere francesi e slavonia
per 18 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: Brasati, Stracotti,
Selvaggina di pelo, Formaggi stagionati
NOTE ORGANOLETTICHE:
Colore: Rosso rubino granato molto profondo
Profumo: Intenso vigoroso di frutti di bosco,
soprattutto mora, fusi con sentori di cuoio, orzo, caffè
Sapore: Asciutto, austero, con tannini molto intensi e
tipico finale amarognolo, che richiama al cioccolato fondente, portato dalle nostre argille



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 2009. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.