

*Pietro Beconcini*

LEONARDO BECONCINI  
SAN MINIATO

FRESCO  
DI  
NERO

TOSCANA IGT

ROSSO DA TEMPRANILLO  
VENDEMMIA ANTICIPATA

**ANNATA:** 2014

**ALCOL:** 12 % by Vol.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 10.400

**UVAGGIO:** Tempranillo 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** San Miniato, Toscana

**SUPERFICIE:** 3,5 Ettari

**ETA' DELLE VITI:** 10/18 anni

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Terza Settimana di Agosto

**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. a.s.l.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 7000 ceppi per ettaro.

**RESA PER PIANTA:** 1,5 kg

**VINIFICAZIONE:** In Vasca di Cemento a bassa

Temperatura con macerazione sulle bucce di due Giorni

**MATURAZIONE:** Quattro Mesi sui lieviti in vasca di cemento

**AFFINAMENTO:** 1 mese in bottiglia

**CONSIGLI:** Servire alla temperatura di 10° come aperitivo,  
oppure alla temperatura di 14° in abbinamento con il cibo.

**ABBINAMENTI:** affettati freschi, come prosciutto e salame,  
formaggi freschi, tacos, Stuzzichini da aperitivo,  
carne e verdure bollite, pesce grigliato e piatti a base di tartufo  
(San Miniato è terra di eccellenza per il tartufo bianco)

**SENSORY PROFILE: Color:** Rosso chiaro brillante e trasparente

**Nose:** freschi profumi di fiori rossi e note citrine, con sentori di grafite o e gesso

**Palate:** Il vino giusto per la sete

Molto leggero, ma complesso e soddisfacente allo stesso tempo.



**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

Safra 2014. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.



## PIETRO BECONCINI FRESCO DI NERO 2014

### **Sobre o vinho**

*Vinho tinto fino. Origem: Toscana. Safra: 2014. Teor Alcoólico: 12%. Uvas 100% Tempranillo. Vermelho claro brilhante. Perfume fresco de flores vermelhas com notas cítricas. Sabor redondo e refrescante. Leve mas complexo ao mesmo tempo. Maturação em cimento por quatro meses e afinamento em garrafa por um mês. Harmoniza-se muito bem com frios, queijos frescos, tacos, entradas, carnes, peixes e pratos a base de tartufos. Servir a temperatura entre 10 e 14°*

### **Sobre a vinícola**

*Azienda Agrícola Pietro Beconcini está localizada em San Miniato, Toscana. Vinícola tradicional com origem na década de 50. Famosa pela produção de Supertoscans conta com o que há de melhor em uvas Sangiovese, Malvasia Nera e Tempranillo. Depois de produzir os vinhos IXE e Vigna Alle Nicchie a partir da uva tempranillo, vinhos mais robustos, lança no mercado um tempranillo jovem e fresco para ser apreciado em todas as ocasiões.*



Safra 2014. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.



## FRESCO DI NERO TOSCANO IGT ROSSO DA TEMPRANILLO COLHEITA ANTECIPADA

Vinho fino de mesa rosado, produzido pela Azienda Agricola Pietro Beconcini em San Miniato, Toscana.

**SAFRA:** 2014

**TEOR ALCOÓLICO:** 12 % Vol.

**QUANTIDADE DE GARRAFAS PRODUZIDAS:** 10.400 un.

**UVA:** Tempranillo 100%

**AREA DE PRODUCAO:** San Miniato, Toscana

**SUPERFICIE:** 3,5 hectares

**IDADE DO VINHEDO:** 10/18 anos

**ÉPOCA DA COLHEITA:** Terceira semana de Agosto

**NATUREZA DO TERRENO:** Argila branca muito compacta, composta principalmente de fósseis marinhos da era do pliocênio com alta complexidade mineral.

**ALTITUDE:** 100-150 mt. a.s.l.

**DENSIDADE DE IMPLANTAÇÃO:** 7000 videiras por hectare.

**PRODUÇÃO POR PLANTA:** 1,5 kg

**VINIFICAÇÃO:** Em cubas de concreto revestidas com vidro a baixa temperatura com maceração das peles por dois dias.

**MATURACAO:** Quatro meses em cubas de concreto

**AFINAMENTO:** um mês em garrafa

**CONSELHO:** Servir a temperatura de 10° como aperitivo, ou a temperatura de 14° harmonizando com comida.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes frescas, como presunto e salame; queijo fresco, tacos, iscas de carne e legumes cozidos, peixe grelhado e pratos feitos com trufas (San Miniato é uma terra de excelência por suas trufas brancas)

**PERFIL SENSORIAL:**

**Cor:** brilhante vermelha e clara;

**Nariz:** aroma fresco de flores vermelhas e notas cítricas, com notas de grafite ou giz;

**Paladar:** O vinho certo para sede. Muito leve, mas complexo e agradável ao mesmo tempo.

*Safra 2014. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.*