



TOSCANA TEMPRANILLO
Pietro Beconcini
TOSCANA SANGIOVESE



IXE

TEMPRANILLO VIGNE NUOVE

| | |
|---------------------------------------|---|
| <u>ANNATA:</u> | 2015 |
| <u>ALCOOL:</u> | 13,5 % vol. |
| <u>BOTTIGLIE PRODOTTE:</u> | 23.000 |
| <u>UVAGGIO :</u> | Tempranillo 100% |
| <u>ZONA DI PRODUZIONE:</u> | San Miniato, Toscana |
| <u>SUPERFICIE:</u> | 3,5 ettari |
| <u>ETA' DELLE VITI:</u> | 10/19 anni |
| <u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u> | Cordone speronato |
| <u>EPOCA DI VENDEMMIA:</u> | Prima decade di Settembre. |
| <u>NATURA DEL TERRENO:</u> | Argille Bianche molto compatte , con scheletro composto prevalentemente da fossili marini di età pliocenica e con un'alta complessità minerale. |
| <u>ALTITUDINE:</u> | 100-150 mt. S.l.m. |
| <u>DENSITÀ DI IMPIANTO:</u> | 7000 ceppi per ettaro. |
| <u>RESA PER PIANTA:</u> | 1,5 kg |
| <u>VINIFICAZIONE:</u> | In cemento, con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 16 giorni. |
| <u>MATURAZIONE:</u> | In barriques e tonneaux In rovere francesi per 10 mesi. |
| <u>AFFINAMENTO:</u> | 10 mesi in bottiglia |
| <u>CONSIGLI:</u> | Conservare la bottiglia coricata al buio non oltre i 20°, stappare almeno un'ora prima del consumo. |
| <u>ABBINAMENTI:</u> | 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