

Pietro Beconcini

LEONARDO BECONCINI
SAN MINIATO

3+

ANTICHE VIE

Chianti DOCG

ANNATA: 2012

ALCOOL: 13 % by vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000

UVAGGIO: Sangiovese (70%),
Colorino, Canaiolo, Malvasia nera (30%)

ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato, Toscana

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: 2 kg di uva

VINIFICAZIONE: In cemento con lieviti indigeni
e macerazione sulle vinacce di 11 giorni.

MATURAZIONE: In cemento per 6 mesi

AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia

CONSIGLI: Conservare la bottiglia coricata al buio
non oltre i 20°. Stappare almeno un'ora prima del consumo.

ABBINAMENTI: Primi piatti anche molto elaborati,
carni bianche, formaggi freschi, salumi, pesce cucinato in rosso.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore Rosso rubino vivace

Profumo Vinoso con sentori di viola e ciliegia matura

Sapore Rotondo, di buona corposità,
acidità spiccata e buona persistenza



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 2012. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.